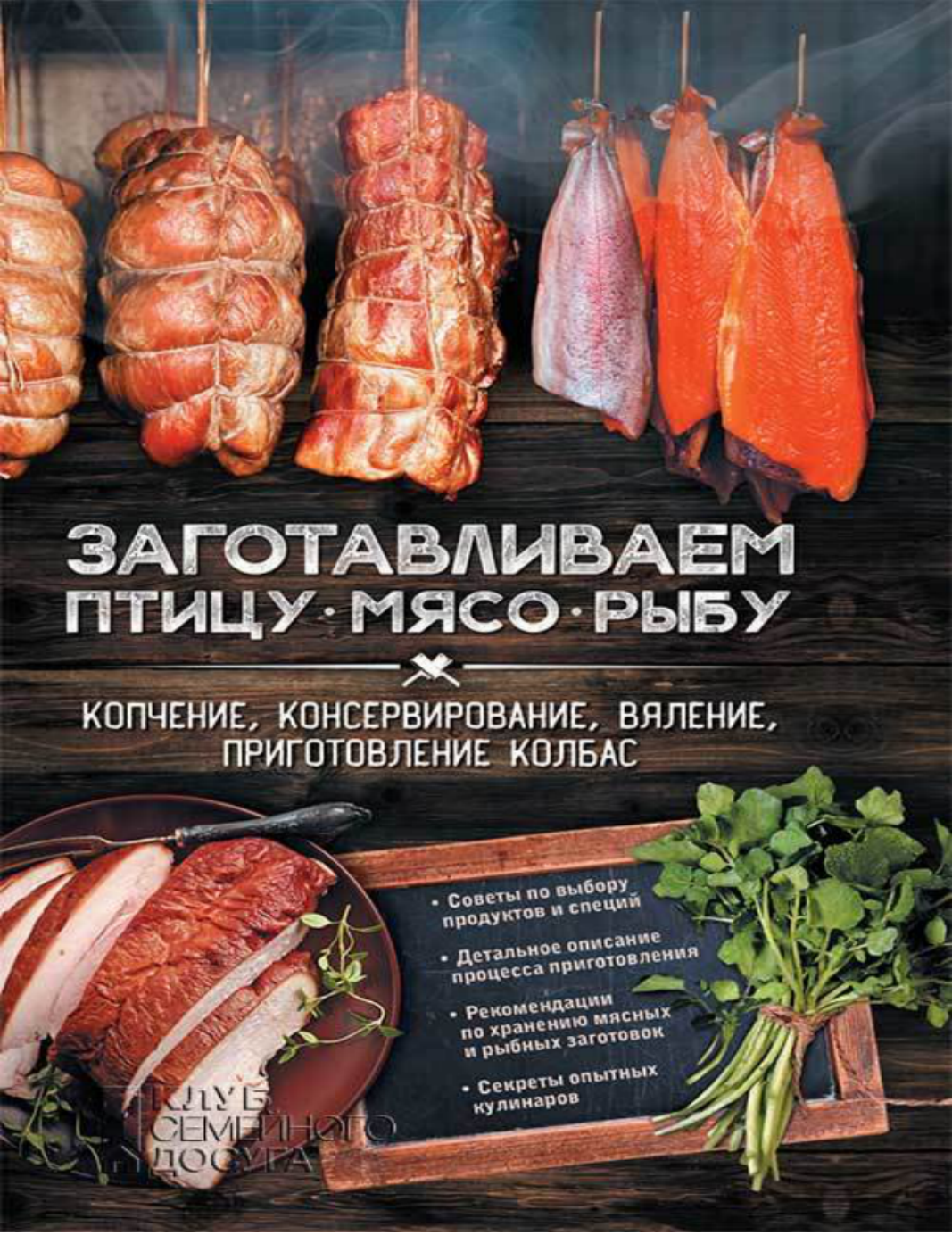

ЗАГОТАВЛИВАЕМ ПТИЦУ · МЯСО · РЫБУ

КОПЧЕНИЕ, КОНСЕРВИРОВАНИЕ, ВЯЛЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- Советы по выбору продуктов и специй
- Детальное описание процесса приготовления
- Рекомендации по хранению мясных и рыбных заготовок
- Секреты опытных кулинаров

Клуб семейного досуга

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Настоящая кулинарная энциклопедия для любителей мяса и рыбы! Подробные описания и советы от профессионалов, иллюстрации и множество рецептов. Эта книга поможет вам без особого труда научиться готовить изысканнейшие деликатесы! Вы сможете делать тушенку из свинины, баранины, птицы или рыбные консервы, а также охотничьи колбаски, салями, суджук, зельц, ливерную колбасу или кровянку в домашних условиях. Рецепты бастурмы, вяленой скумбрии, балыка из карпа, копченого леща или сельди – все в одной книге. Отличный вкусный подарок!

- Заготавливаем птицу, мясо, рыбу. Копчение, консервирование, вяление, приготовление колбас
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Выбор мяса, сала, птицы и рыбы для копчения, вяления и консервации
    - ■
    - ■ Выбор мяса для заготовок
    - ■ Выбор птицы для заготовок
    - ■ Выбор рыбы для заготовок
  - ○ Копчение
    - ■ Подготовка мяса и сала к копчению
    - ■ Подготовка птицы к копчению
    - ■ Подготовка рыбы к копчению
    - ■ Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы
      - ■
      - ■ Уксус, белое или красное сухое вино, лимонный сок
      - ■ Перец
      - ■ Лавровый лист
      - ■ Горчица
      - ■ Гвоздика
      - ■ Хрен
      - ■ Базилик
      - ■ Можжевельник
      - ■ Кардамон
      - ■ Мускатный орех
      - ■ Сельдерей
      - ■ Тимьян
      - ■ Тмин

- Посол продуктов перед копчением
  -
  - Сухой посол
  - Мокрый посол
  - Смешанный посол
- Маринование продуктов перед копчением
  -
  - Рецепты маринадов
    - Универсальный
    - Чесночный
    - Кефирный
    - Пикантный
    - Винный
    - Пряный
    - Маринад с кореньями
    - Лимонно-чесночный
    - Мятно-йогуртовый
    - Лавровый
    - Маринад с коньяком
    - Мятный с белым вином
    - С медом и соевым соусом
    - Винно-травяной
    - С виски и соевым соусом
    - Острый йогуртовый
    - Универсальный маринад для рыбы
    - Изысканный (для рыбы и морепродуктов)
- Технология и правила копчения
  -
  - Варианты топлива для коптилен
  - Правила безопасного копчения
- Разновидности коптилен
  -
  - Подвешивание и подпетливание продуктов для копчения
- Особенности горячего копчения
- Горячее копчение мяса
  -
  - Копченый окорок
  - Окорок варено-копченый
  - Окорок быстрого посола
  - Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 1
  - Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант

2
- Свинина копченая с чесноком
- Пряная копченая грудинка
- Говяжий филей копчено-вареный
- Свиное филе копченое
- Пряный рулет из грудинки
- Пашина по-домашнему
- Свиные ребра копченые с пряностями
- Свиные ребра копчено-вареные
- Копченая говядина
- Ветчина копчено-вареная
- Седло барашка с чесноком и луком копченое
- Копченая баранина
- Пастрома
- Балык говяжий
- Сало по-домашнему
- Сало чесночное
- Сало с перцем
- Сало пряное
- Сало пикантное с лавровым ароматом
- Слоеный копченый шпик
- Окорок
- Копчено-запеченный рулет
- Курица (индейка) с можжевельником и пряностями
- Языки горячего копчения
- Курица с корицей и яблоками
- Куриные окорочка с ягодами можжевельника
- Гусь в гвоздичном рассоле
- Куриные крылышки в пряном рассоле
- Куриное филе с соевым соусом
- Утка горячего копчения
- Куриные окорочка с чесноком и можжевельником
- Голень индейки с чесноком и медом
- Индейка в маринаде с кореньями

- Горячее копчение рыбы и морепродуктов
  -
  - Карп копченый
  - Горбуша копченая
  - Рыбный копченый рулет
  - Лосось аппетитный

- Лосось с лимоном быстрого копчения
- Форель копченая со специями
- Форель с можжевельником и лимоном
- Осетровый балык
- Сом копченый
- Угорь копченый
- Карп копченый, фаршированный овощами
- Щука с пряностями
- Палтус копченый
- Камбала, фаршированная салом и зеленью
- Лещ копченый
- Толстолобик с чесноком копченый
- Скумбрия копченая
- Сельдь копченая
- Рыба, копченная на костре
- Мойва копченая
- Рыба копченая нежная
- Рыба полугорячего копчения
- Копченые креветки
- Мидии с лимоном и луком копченые
- Лосось горячего копчения с травами
- Копченые кальмары со специями
- Мидии копченые
- Копченый карп с чесноком и перцем
- Копченая форель с зеленью

- Холодное копчение мяса
  -
  - Говядина копчено-вареная. Вариант 1
  - Говядина копчено-вареная. Вариант 2
  - Грудинка с кориандром
  - Свиной рулет, ребрышки и сало с гвоздикой и можжевельником
  - Говядина копченая
  - Говядина острая
  - Говядина оригинальная
  - Говядина с корицей и специями
  - Говяжьи языки с чесноком
  - Говядина нежная
  - Говядина в пряном маринаде
  - Свинина копченая
  - Свиная корейка копченая
  - Корейка с перцем и чесноком
  - Копченый окорок со специями
  - Лопатка копченая

- Корейка в чесночно-томатном маринаде
- Грудинка с чесноком
- Рулет из грудинки с перцем
- Грудинка в остром маринаде
- Сырокопченый окорок
- Окорок, копченный в отрубях
- Окорок, маринованный в лимонном соке
- Свиной филей и языки со специями
- Баранина с чесноком
- Копченые закуски (свиные ножки, уши и хвосты)
- Карбонад
- Бастурма
- Ветчина пастушья
- Говяжья ветчина с можжевельником
- Ветчина «Ароматная»
- Ветчина «Деликатесная»
- Ветчина из мяса кабана
- Корейка с чесноком и паприкой
- Копченая свинина по-молдавски
- Антрекоты с пикантным ароматом
- Говядина варено-копченая с луком и кореньями
- Говядина сухого посола
- Говядина с перцем
- Копченая говядина с корицей
- Говядина пикантная
- Ветчина с можжевельником
- Копченая баранина
- Говядина «Объедение»
- Бараньи лопатки копченые
- Бараний окорок копчено-вареный

- Холодное копчение сала
  -
  - Прикопченное сало
  - Копченое сало
  - Сало с прорезью копченое
  - Сало чесночное
  - Шпик с паприкой
  - Сало сухого посола
- Холодное копчение птицы
  -
  - Гусиная грудка с чесноком
  - Гусь с чесноком быстрого копчения

- Копченая курица. Вариант 1
- Копченая курица. Вариант 2
- Индейка с чесноком
- Рулет из гусятины с перцем
- Гусь со специями
- Рулет из утиного филе
- Курица с чесноком и можжевельником
- Курица быстрого копчения

- Холодное копчение рыбы
  -
    - Копченая рыба. Вариант 1
    - Копченая рыба. Вариант 2
    - Копченая скумбрия
    - Копченый лосось
    - Пикша золотистая
    - Копченая сельдь
    - Копченая форель
    - Копченый толстолобик
    - Копченая щука
    - Копченый палтус
    - Копченая горбуша
    - Копченая мойва
    - Копченый лещ
    - Лосось в пикантном маринаде
    - Копченый лосось

- Вяление
  - Особенности процесса вяления
  - Вяление мяса
    -
      - Бастурма из говядины или свинины
      - Бастурма с чесноком
      - Говядина с пряной зеленью и корицей
      - Армянская бастурма
      - Говядина со специями
      - Говядина с корицей и перцем на гриле
      - Говядина со свеклой и можжевельником
      - Говядина, вяленная кусочками
      - Мясо по-восточному
      - Мясо, вяленное с можжевельником и гвоздикой
      - Свинина, вяленная со специями
      - Свинина с чесноком
      - Свинина с пряностями
      - Свинина с тмином на гриле

- Свинина с острым перцем
- Свинина с мускатным орехом
- Баранина с горчицей
- Баранина с хреном вяленая
- Баранина по-восточному
- Баранина с перцем
- Кролик с чесноком и можжевельником
- Кролик вяленый

- Вяление птицы
  -
  - Универсальный рецепт вяления птицы
  - Гусь вяленый
  - Гусь со специями
  - Гусь с корицей на гриле
  - Гусь с перцем, вяленный в духовке
  - Гусь с имбирем
  - Куры вяленые
  - Курица со специями
  - Курица с чесноком
  - Курица в перечной панировке
  - Куриные крылышки вяленые
  - Куриное филе с луком и чесноком
  - Куриные окорочка вяленые
- Вяление рыбы
  -
  - Скумбрия вяленая
  - Филе скумбрии с пряностями
  - Балык из карпа
  - Вяленая рыба. Вариант 1
  - Вяленая рыба. Вариант 2
  - Вяленая рыба. Вариант 3
  - Вяленая морская рыба. Универсальный рецепт
  - Вяленая речная рыба. Универсальный рецепт

○ Консервирование
- Технологические особенности консервирования продуктов
- Выбор приправ и пряностей
- Правила стерилизации
- Консервирование в автоклаве
- Консервирование мяса и сала
  - Свинина в собственном соку
  - Свиной гуляш

- Отварная свинина. Вариант 1
- Отварная свинина. Вариант 2
- Отварная свинина. Вариант 3
- Отварная свинина. Вариант 4
- Отварная свинина. Вариант 5
- Отварная свинина. Вариант 6
- Отварная свинина. Вариант 7
- Отварная свинина. Вариант 8
- Отварная свинина. Вариант 9
- Отварная свинина. Вариант 10
- Гуляш сегединский
- Гуляш с перцем
- Гуляш с кореньями
- Тушенка из свиной головы
- Тушенка из свинины с бальзамическим уксусом
- Гуляш с баклажанами
- Гуляш с зеленью
- Жаркое из свинины. Вариант 1
- Жаркое из свинины. Вариант 2
- Жаркое из свинины. Вариант 3
- Жаркое из свинины. Вариант 4
- Жаркое из свинины. Вариант 5
- Свинина в жире
- Свинина заливная. Вариант 1
- Свинина заливная. Вариант 2
- Свинина в жире с перцем и чесноком
- Свинина в маринаде
- Свинина с паприкой и вином
- Свинина с перцем и томатом
- Свиная тушенка в мультиварке
- Свиные отбивные
- Свиная тушенка «Простая»
- Мясо в смальце со специями
- Тушенка «Ароматная»
- Тушенка с перцем
- Копченая свинина консервированная
- Смалец с луком, яблоками, чесноком
- Сало в рассоле
- Сало в тузлуке
- Сало пряное
- Сало в рассоле
- Смалец с перцем
- Шкварки в жире

- Отварное сало
- Смалец с тмином
- Гуляш из говядины с перцем и помидорами
- Тушенка с перцем
- Мясо в смальце со специями
- Мясная солянка
- Тушеная свинина
- Говядина в рассоле
- Говядина по-испански
- Говядина в собственном соку
- Говядина с пряностями. Вариант 1
- Говядина с пряностями. Вариант 2
- Говядина с пряностями. Вариант 3
- Говядина с пряностями. Вариант 4
- Говядина в бульоне. Вариант 1
- Говядина в бульоне. Вариант 2
- Говядина в бульоне. Вариант 3
- Говядина в бульоне. Вариант 4
- Говядина в бульоне. Вариант 5
- Говядина в бульоне. Вариант 6
- Говядина в бульоне. Вариант 7
- Говядина жареная
- Гуляш из говядины с кореньями
- Говядина, тушенная с луком
- Говядина, тушенная с капустой
- Говядина, тушенная с сельдереем
- Говядина, тушенная с перцем и баклажанами
- Говядина, тушенная с брусникой
- Говядина, тушенная с баклажанами и чесноком
- Говядина, тушенная с черносливом
- Строганка из говядины
- Говядина, тушенная с грибами
- Строганка из говядины острая
- Жаркое из телятины
- Тушеная телятина с грушами
- Тушеная говядина
- Телятина в томатном соусе
- Отварная говядина в собственном соку
- Тушенка из баранины
- Баранина с грибами
- Баранина в бульоне. Вариант 1

- Баранина в бульоне. Вариант 2
- Баранина в бульоне. Вариант 3
- Баранина, тушенная с луком
- Баранина, тушенная с перцем
- Баранина с шампиньонами
- Баранина острая
- Баранина с овощами
- Баранина в желе
- Баранина, тушенная с травами и черносливом
- Баранина, жаренная в жире с чесноком
- Баранина в бульоне
- Баранина с яблоками
- Баранина в томате
- Баранина натуральная в собственном соку
- Тушеная баранина

- Консервирование птицы
  - Тушенка куриная. Вариант 1
  - Тушенка куриная. Вариант 2
  - Тушенка куриная. Вариант 3
  - Тушенка куриная. Вариант 4
  - Тушенка куриная. Вариант 5
  - Тушенка куриная. Вариант 6
  - Тушенка куриная. Вариант 7
  - Тушенка куриная. Вариант 8
  - Тушенка куриная в мультиварке
  - Курица или цыпленок в собственном соку
  - Курица в бульоне. Вариант 1
  - Курица в бульоне. Вариант 2
  - Курица в бульоне. Вариант 3
  - Курица в бульоне. Вариант 4
  - Курица в бульоне. Вариант 5
  - Курица в бульоне. Вариант 6
  - Курица в бульоне. Вариант 7
  - Курица в бульоне с сельдереем
  - Курица в желтом бульоне
  - Курица в бульоне с укропом
  - Курица, жаренная с луком
  - Курица, жаренная с перцем
  - Отварная курица с овощами
  - Куриная тушенка с утиным жиром
  - Курица жареная
  - Курица в бульоне с тмином
  - Курица в бульоне с чесноком

- Курица с томатной пастой
- Курица с грибами
- Курица в собственном соку
- Курица с горчицей
- Курица с ягодами
- Утка в собственном соку
- Утка в жире
- Утка в бульоне с острым перцем
- Утка в бульоне. Вариант 1
- Утка в бульоне. Вариант 2
- Утка в бульоне. Вариант 3
- Утка в бульоне. Вариант 4
- Утка в бульоне. Вариант 5
- Утка в бульоне. Вариант 6
- Утка в бульоне. Вариант 7
- Утиная тушенка с прованскими травами
- Утиная тушенка по-болгарски
- Утиная тушенка с лавровым листом
- Утиная тушенка со специями
- Утиная тушенка со смесью перцев
- Утиная тушенка с яблоками
- Утиная тушенка с изюмом
- Утка в жире по-венгерски
- Утка в жире с гвоздикой и сушеным чесноком
- Рийет утиный с вином и брусникой
- Утка отварная в масле
- Утка с травами
- Утка в тузлуке
- Индейка в собственном соку
- Индейка в желе с клюквой
- Индейка в бульоне
- Индейка пряная
- Индейка в бульоне с сельдереем и мускатным орехом
- Индейка в бульоне с розмарином и клюквой
- Индейка с белым вином
- Индейка в бульоне с укропом и петрушкой
- Индейка в бульоне с имбирем
- Индейка с овощами
- Индейка в жире
- Индейка с грибами в жире
- Индейка с сухофруктами

- Индейка в жире с травами
- Индейка с чесноком
- Тушенка гусиная
- Тушенка гусиная в мультиварке
- Тушенка гусиная с грибами
- Гусь в собственном соку
- Гусиное мясо в бульоне
- Гусь, тушенный с луком и чесноком
- Гусь со специями в жире
- Гусь в жире с лавровым листом
- Гусь в жире с гвоздикой
- Гусь в жире с базиликом и цедрой
- Гусь в жире с тмином и кориандром
- Гусь в жире с горчицей
- Гусь, тушенный с травами
- Гусь с тмином
- Гусь с черносливом

- Консервирование рыбы
  - Сардины в масле
  - Кефаль в масле
  - Судак с морковью, перцем и чесноком
  - Горбуша с пряностями и луком
  - Ассорти из морской рыбы
  - Копченая мойва в масле
  - Карп с луком в масле
  - Горбуша с морковью и розмарином в масле
  - Кефаль в остром луковом соусе
  - Бычки в домашнем томате
  - Скумбрия с оливками и чесноком
  - Камбала в масле с чесноком
  - Караси с томатным соусом в мультиварке
  - Палтус в томате
  - Минтай в томатной подливе
  - Щука в оливковом масле
  - Щука пряная в мультиварке
  - Кефаль с помидорами и сладким перцем
  - Сардины со специями
  - Ставрида с луком в собственном соку
  - Камбала со специями
  - Караси с овощами
  - Карп в масле
  - Хек в масле
  - Судак с сельдереем в белом вине
  - Треска с чесноком и помидорами

- Окунь в винно-чесночном маринаде
- Приготовление колбас
  -
  - Выбор сырья, особенности технологического процесса
  - Необходимые материалы, инструменты и оборудование
  - Выбор специй и добавок для колбас
    -
    - Соль
    - Нитритная соль
    - Аскорбинат натрия
    - Стартовые культуры для сыровяленых колбас
    - Пищевой цитрат
    - Пищевой фосфат
    - Аспик
    - Пищевой альбумин
    - Смесь сахаров для сыровяленых изделий
    - Натуральные специи
  - Колбасы горячего копчения
    - Полукопченая колбаса
    - Колбаса свиная «Аппетитная»
    - Копчено-вареная колбаса «Чесночная»
    - Вареная пряная колбаса прикопченая
    - Нежирная колбаса с мускатным орехом
    - Колбаса «с перчиком»
    - Колбаса «Диетическая»
    - Колбаса «Свиная с чесноком»
    - Колбаса варено-копченая
    - Домашние свиные колбаски
    - Чесночные колбаски со шпиком
    - Колбаса «Краковская»
    - Салями с чесноком и тмином
    - Колбаса «Ассорти» с крольчатиной
    - Колбаса свиная с языком
    - Мозговая колбаса
    - Колбаса с горчичным ароматом
    - Колбаса с тмином и паприкой
    - Колбаса «Свиная с салом»
    - Колбаса «Австрийская»
    - Колбаски тминно-чесночные
    - Колбаски «Охотничьи»
    - Конская колбаса

- Нежные колбаски со специями
- Колбаски «К пиву» с чесноком
- Колбаски «Изумительные»
- Колбаски телячьи со специями
- Колбаса «Европейская»
- Колбаса «Польская»

- Колбасы холодного копчения и сыровяленые
  - Колбаса «Особая»
  - Сырокопченая колбаса с чесноком
  - Сырокопченая колбаса с бараниной
  - Свиная наденица
  - Копчено-вареная колбаса из смешанного фарша
  - Ветчинная колбаса с перцем
  - Колбаса свиная
  - Колбаски с гусиным мясом
  - Колбаса «Душистая»
  - Свиная колбаса с луком и мускатным орехом
  - Свиная колбаса «Острая» с чесноком
  - Колбаса из фарша ассорти с вином
  - Колбаса из свинины с травами
  - Колбаса «Охотничья»
  - Колбаса из свинины и телятины
  - Литовская свиная колбаса
  - Колбаса из конины
  - Домашние колбаски с мускатным орехом
  - Свиные колбаски пряные
  - Колбаски с барбарисом и луком
  - Колбаса «Ветчинная»
  - Старец
  - Суджук «Охотничий»
  - Болгарская луканка
  - Филейная колбаса
- Вареные, жареные и запеченные колбасы
  - Колбаса «Домашняя»
  - Украинская свиная колбаса с чесноком
  - Домашняя колбаса с луком
  - Украинская колбаса из свинины и говядины
  - Купаты
  - Литовская жареная колбаса
  - Свиные домашние колбаски
  - Колбаса из печенки

- Колбаса с легкими
- Печеночная колбаса с изюмом и миндалем
- Колбаса «Деликатесная» с молоком
- Колбаса «Голландская»
- Гусиная ливерная колбаса
- Свиная нежирная колбаса
- Колбаски с грибами и сыром в мультиварке
- Куриная колбаса с горчицей
- Колбаса с курицей и свининой
- Куриная молочная колбаса
- Кровяная колбаса с гречневой кашей

- Консервированные колбасы
  - Зельц
  - Свиная домашняя колбаса
  - Колбаса «Панская»
  - Говяжья колбаса в жире
  - Консервированная домашняя колбаса с луком
  - Украинская колбаса из смешанного фарша
  - Копченый утиный рулет в гусином жире

- Заключение

Заготавливаем птицу, мясо, рыбу. Копчение, консервирование, вяление, приготовление колбас Составитель Кобец Анна Владимировна

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / Sielan, scis65, sander.groffen@gmail.com, simplesseller.gmail.com, nata-lunataD, magone, Counterfeit, обложка, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

Введение

Копченое мясо и рыба, вяленые и жареные колбасы, аппетитные рыбные и мясные консервы считаются изысканными деликатесами. На покупку любимых сосисок, копченой рыбки к картошечке, ароматной колбасы или шпрот мы не жалеем денег. Однако многие даже не догадываются, что всю эту вкуснятину нетрудно приготовить дома самому, при этом учитывая личные предпочтения и пристрастия.

Тема заготовки мяса и рыбы является актуальной и для тех, у кого есть собственное подсобное хозяйство, а также для заядлых рыбаков. Надеемся, что приведенные в книге рецепты и рекомендации помогут вам запасти впрок разные виды мяса и рыбы, приготовить вкусные и полезные лакомства для близких, а гостей удивить бастурмой, балыками и колбасами собственного производства.

Важно помнить, что главное условие успешной заготовки продуктов – высокое качество исходного сырья и соблюдение всех тонкостей технологии и санитарных норм. Ботулизм – чрезвычайно опасная болезнь, и вряд ли найдется желающий рисковать здоровьем из-за того, что сэкономил на свежем мясе или не помыл лишний раз разделочную доску. Поэтому будьте внимательны и отнеситесь к делу ответственно. Тогда совсем скоро вы сможете наслаждаться эксклюзивными блюдами, которые украсят и повседневный, и праздничный стол.

Выбор мяса, сала, птицы и рыбы для копчения, вяления и консервации

Все знают, что вкусное блюдо можно приготовить только из качественных ингредиентов. А мясо, птица и рыба – это отдельная категория продуктов, к выбору которых нужно относиться особенно внимательно. Очень тщательно и даже придирчиво следует выбирать сырье, которое будет использоваться для создания заготовок: копченостей, солений или консервов. Ведь ошибка может стоить дорого: в СМИ время от времени встречаются сообщения об отравлениях различными недоброкачественными продуктами.

Поэтому чтобы колбаса, вяленая рыба или консервы из птицы, приготовленные из несвежего сырья или с нарушением производственного цикла, из деликатеса не превратились в настоящее бактериологическое оружие, обращайте особое внимание на качество исходных продуктов.

Выбор мяса для заготовок

При выборе мясо следует оценивать по нескольким критериям: цвету и внешнему виду поверхности и среза, влажности, запаху и консистенции. *Цвет мяса* зависит от вида животного, его возраста, пола, условий убоя, холодильной обработки и условий хранения.

Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов – красное, коров – ярко-красное, бугаев – темно-красное с синевой, телятина – розовая, мясо молодых бычков – бледно-красного оттенка.

Цвет свежего качественного мяса поросят и молодых свиней – бледно-розовый, старых свиней – красный, а хряков – насыщенный красный.

Свежая баранина должна быть кирпично-красного цвета. Густота и насыщенность оттенка зависит от возраста и упитанности животного. У молодых и жирных особей мясо немного светлее.

Мясо взрослой козы тоже кирпично-красного оттенка, на открытом воздухе оно быстро темнеет. У молодых животных оно светлое, розовое.

В зависимости от условий хранения и температурного режима цвет мяса также меняется. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении – коричневатый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое, а затем, после надреза ножом, – в глубинных слоях. Важно обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, поскольку именно в этом месте она начинает портиться в первую очередь. При оценке запаха следует помнить, что у взрослых животных он будет сильнее и насыщеннее, чем у молодых.

Мясо, долго хранившееся в холодильнике, приобретает специфический «старый» запах, а если температурный режим был нарушен, то может появиться оттенок гнили (при разложении белка), кислоты (из-за развития бактерий), горечи (при окислении жира). Мороженое мясо не должно иметь запаха вообще, а при оттаивании может появляться только аромат, характерный для мяса данного вида с небольшим оттенком сырости.

Свежая говядина обладает очень слабым специфическим ароматом. У свинины запаха быть практически не должно, а у мяса барана наблюдается легкий оттенок аммиака. Мясо бугаев

и хряков при неправильном забое может обрести специфический неприятный «душок». У мяса бугаев он исчезает при хранении, а у хряков – только при посоле.

Консистенция мяса определяется при комнатной температуре легким надавливанием пальцем. Если оно свежее, то выемка, образовавшаяся от надавливания, быстро исчезнет, а если оно уже «полежало», выемка может оставаться заметной в течение минуты и более.

Определить свежесть охлажденного и замороженного мяса несколько сложнее, чем свежего. При выборе сырья для копчения и консервирования, если оно хранилось в морозильной камере, следует обращать внимание на ряд важных моментов.

Охлажденное мясо хорошего качества остается эластичным и упругим, сделанная пальцем ямка быстро исчезает. Поверхность куска сухая, покрыта тонкой корочкой розового или красноватого цвета. На разрезе мясо влажное, но не липкое, а при надавливании из волокон выделяется прозрачный сок. Некачественное охлажденное мясо темнее, может иметь сероватый оттенок. На ощупь оно липкое, слизистое; жир – липкий, неблестящий; сухожилия – рыхлые, не упругие, желтоватого или сероватого цвета.

Мороженое мясо должно быть твердым и при постукивании твердым предметом издавать звонкий звук. Поверхность куска мяса красная с легким белым или серым налетом из кристалликов льда. У повторно замороженного мяса поверхность ярко-красная. Если замороженное мясо качественное, то при прикосновении к его поверхности пальцем или горячим ножом останется красный след. Если мясо уже хотя бы раз оттаяло и было заморожено повторно, цвет куска не изменится.

Качество замороженного мяса можно определить и по состоянию жира. У говядины он имеет цвет от светло-кремового до шафранно-желтого, не обладает запахом и крошится при разминании. У баранины жир плотный, белого цвета; у свинины – белый или розоватый, мягкий и эластичный. При повторном замораживании животный жир приобретает красноватый оттенок, а иногда и специфический «старый» запах.

Замороженное мясо должно быть без запаха! Легкий своеобразный мясной аромат должен появляться только после оттаивания. Если дело обстоит иначе – мясо некачественное. Более того, случается, что на вид кусок идеальный, а в глубине, особенно возле кости, уже начался процесс разложения. Так что при выборе рекомендуется проткнуть выбранный кусок мяса ножом как можно глубже и понюхать кончик ножа. Если на нем ощущается странный или неприятный запах, приобретать этот

кусок не следует.

Для заготовок желательно использовать самое свежее мясо, но в крайнем случае можно взять и замороженное высокого качества. Чтобы сохранить его свойства, нужно знать правила разморозки. Не рекомендуется размораживать мясо в воде, запрещается подогревать и даже класть в теплое место, поскольку качество продукта после этого резко ухудшится. Лучше всего поступить следующим образом: кусок замороженного мяса обмыть, положить в кастрюлю или таз, накрыть и оставить так на 2–3 часа, чтобы оно медленно оттаивало.

Иногда на рынке продавцы выдают размороженное мясо за свежее. Распознать обман довольно легко: размороженное мясо все время сочится жидкостью, сок не прозрачный, а красного или даже вишневого цвета, консистенция тестоподобная, и при надавливании пальцем ямка не исчезает, так как после размораживания мясо полностью теряет упругость.

Перед тем как выбирать мясо для той или иной заготовки, так же следует определиться, какой именно деликатес будет готовиться, и соответственно взять необходимую часть мясной туши, поскольку плотность, жирность и жесткость мяса в разных частях туши разные. Для этого предлагаем познакомиться со стандартной схемой разделки говяжьей, свиной и бараньей полутуш (рис. 1–4).

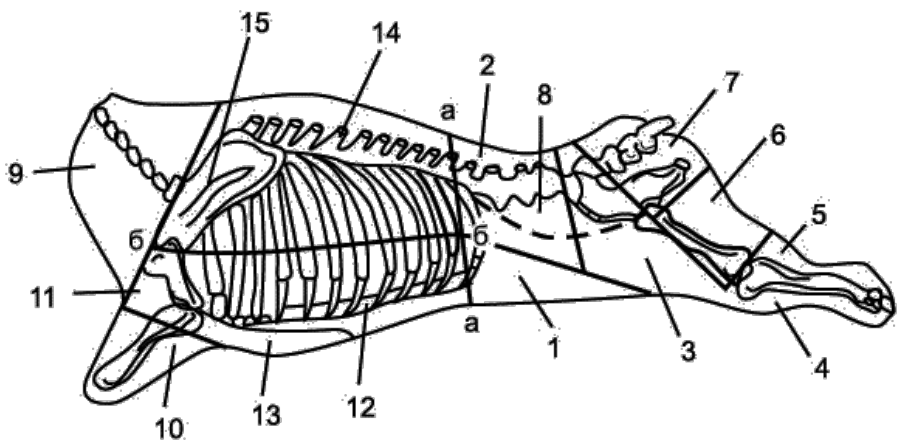

Рис. 1. **Схема разрубки говяжьей полутуши:**

1 – пашина; *2* – филейная часть; *3* – оковалок с щупом; *4* – голяшка; *5* – подбедерок; *6* – огузок; *7* – кострец; *8* – вырезка (обозначена пунктиром); *9* – шейная часть; *10* – рулька с голяшкой; *11* – лопатка; *12* – грудинка; *13* – челышко; *14* – толстый и тонкий край; *15* – подплечный край

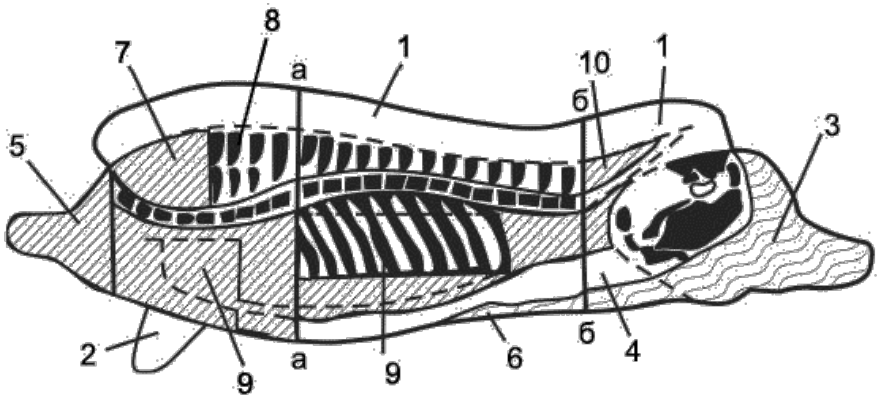

Рис. 2. **Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала:**

1 – шпик; *2* – лопатка; *3* – окорок; *4* – пашина; *5* – щечки; *6* – сосковая часть; *7* – шейка; *8* – корейка; *9* – ребрышки; *10* – хвостовые позвонки

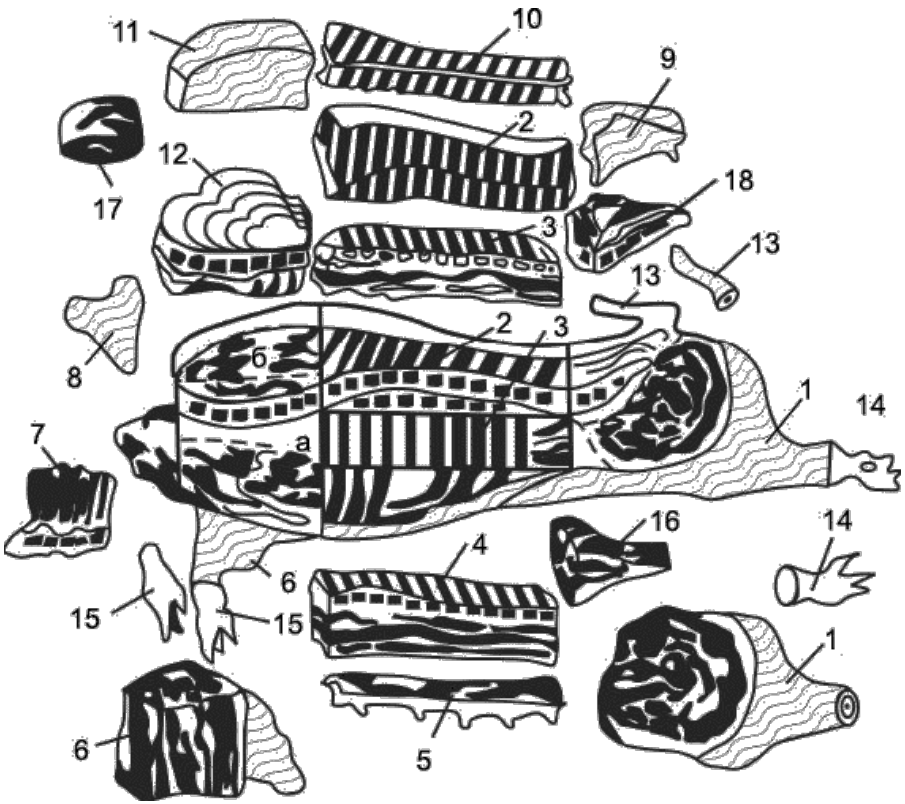

Рис. 3. **Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения:**

1 – окорок; *2* – корейка; *3, 4* – грудинка; *5* – сосковая часть; *6* – лопатка; *7* – ребрышки; *8* – щечки; *9, 11* – шпик; *10* – позвонки;

12 – шейка; *13* – хвост; *14* – задние ножки; *15* – передние ножки; *16* – пашина; *17* – прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; *18* – хвостовые позвонки с прирезями мяса

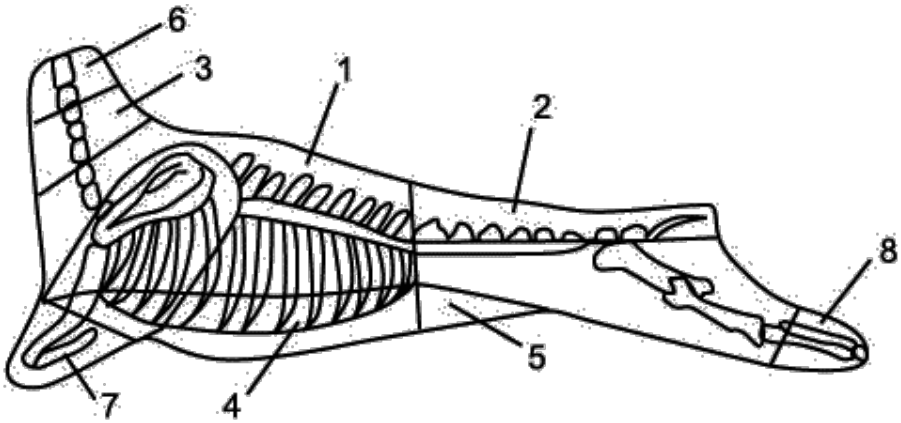

Рис. 4. **Схема разрубки бараньей полутуши для посола:**

1 – спинно-лопаточная часть; *2* – задняя часть; *3* – шея; *4* – грудинка; *5* – пашина; *6* – зарез; *7* – рулька; *8* – задняя голяшка

Выбор птицы для заготовок

Тушка птицы для копчения, вяления или консервирования обязательно должна быть свежей. Определить качество птицы можно по ряду простых признаков. *Клюв* курицы, утки или индейки должен быть глянцевый, сухой, упругий. При открывании в ротовой полости птицы не должно быть слизи, неприятного запаха. Она должна быть розового цвета, немного влажная и блестящая. Глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Одним из важных показателей свежести является *цвет кожи*. В зависимости от вида он может быть беловато-желтый, бледно-желтый, с розовым оттенком, а если птица нежирная, оттенок может быть бледно-красным. После изучения кожи ее необходимо отвернуть и «исследовать» мясо. Оно должно быть плотным и упругим, светло-розовым у индеек и кур, красным – у гусей и уток. *Поверхность мяса* должна быть слегка влажная, но не липкая, *запах* – характерный для каждого вида птицы без оттенка кислоты или затхлости.

Если вам попалась тушка с тусклым клювом, сероватым оттенком слизистой рта, если там наблюдаются комки слизи, плесень, чувствуется затхлый запах – эту птицу покупать нельзя! Также стоит отказаться от покупки, если мясо потеряло упругость, в разрезе темнее, чем на поверхности, липкое и обладает кисловатым запахом. Лучше всего приобретать домашнюю непотрошеную птицу, тогда вы будете уверены в ее свежести и качестве. Потрошеные тушки недобросовестные продавцы могут «освежать» разными способами, а это пагубно отражается как на вкусе, так и на качестве готового продукта.

После покупки тушки птицы ее необходимо правильно разделать. Непотрошеную птицу рекомендуется разбирать в таком порядке:

- отрезать ноги до первого сустава и отрубить голову на уровне второго шейного позвонка;
- отрубить шею по последний шейный позвонок, предварительно прорезав кожу на спинке у основания шеи;
- у кур и цыплят отрезать кожу примерно с половины шеи, у гусей, уток и индеек – с ⅔ шеи;
- отрубить крылья по локтевой сустав, ножки – по пяточный (у небольших цыплят крылья можно оставить);
- разрезать брюшко посредине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удалить зоб вместе с пищеводом, затем осторожно вынуть желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печенку, селезенку, яичник, яйцевод и семенники,

а также жир.

При этом печенку следует вынимать с особой осторожностью, чтобы не повредить желчный пузырь. При потрошении необходимо следить за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, из-за чего последнее может быстро испортиться. Выпотрошенную тушку после очистки нужно тщательно прополоскать в холодной воде.

Выбор рыбы для заготовок

Для копчения и вяления единственный приемлемый вариант сырья – свежая рыба: живая или недавно выловленная (свежеснулая). Такую можно приобрести в супермаркете – ее выловят непосредственно из аквариума, на рынке – из цистерн с живой рыбой, можно выловить собственноручно непосредственно в водоеме либо, как вариант, купить у рыбаков. Главное – чтобы была возможность взять «добычу» за жабры и внимательно рассмотреть их. *Жабры* должны быть блестящими, яркими, красными или ярко-розовыми. Очень светлые или сероватые могут быть у дохлой или размороженной рыбы, а этот вариант для копчения категорически не годится.

Если рыба уже уснула, то вопрос со свежестью решается и другим способом – нужно *бросить тушку в воду*. Если она сразу утонула – значит, свежая; если всплыла – нельзя покупать ни в коем случае. Когда под рукой нет емкости с водой, для проверки рыбы на свежесть рекомендуется использовать другие методы.

В первую очередь это *проверка на упругость*. Свежевыловленная рыба коченеет и при этом сохраняет упругость. Если тушку положить на ладонь, табурет или доску так, чтобы хвост не помещался на ней, рыба почти не будет прогибаться, хвост не будет свисать «тряпочкой». При надавливании пальцем на спинку вмятина быстро исчезает. Если вмятина сохранилась, то рыба поймана давно, хотя признаков порчи может еще и не быть.

У свежей рыбы чешуя блестит, плотно прилегает к телу, брюшко не вздутое. Как и у мяса, у рыбы *цвет кожи* и *чешуи* также является показателем свежести. Яркая окраска и блестящая упругая кожа указывают на хорошее качество. При замораживании или продолжительном хранении окраска блекнет, кожа и чешуйки подсыхают. Эти признаки указывают, что товар лежит на прилавке давно.

Особое внимание следует обратить на *запах*. У каждого вида есть свой характерный аромат.

Свежая речная рыба практически не пахнет, допускается едва уловимый запах речной травы. Морская рыба приятно пахнет морем и йодом, а у озерной рыбы аромат должен быть свежим травяным, но очень слабым. Аммиачный запах ни в коем случае не является признаком свежести рыбы, поэтому покупать такую рыбу не нужно.

Глаза у свежей рыбы немного выпуклые, блестящие, не подернутые пленкой. Влажные и блестящие плавники тоже

признак высокого качества сырья.

Грустная статистика отравлений свидетельствует, что во многих случаях причиной несчастья является именно некачественная рыба. Чтобы не попасть в список жертв чревоугодия, следует твердо помнить несколько правил.

Рыбу нельзя покупать в принципе, если:

- она имеет неприятный резкий запах;
- имеет бледную кожу и подсохшую неблестящую чешую;
- слизь, покрывающая тело рыбы, липкая и непрозрачная;
- глаза подернуты пеленой и ввалились в глазницы;
- при надавливании на теле остается ямка, которая исчезает очень медленно;
- рот рыбы открыт, а живот вздут;
- цвет жабр сероватый, желтый или бурый;
- мясо легко отделяется от костей, ребра выпирают из-под кожи;
- выпотрошенная рыба издает неприятный запах.

Для копчения и вяления рыба должна быть свежайшей, иначе риск для здоровья становится неоправданно велик. Оптимальный вариант – поймать рыбу для заготовки впрок своими руками в проверенном чистом водоеме. В таком случае главная задача – сохранить улов свежим максимально продолжительное время.

Это может стать проблемой, ведь рыба – продукт скоропортящийся. На воздухе она быстро засыпает, но считается свежей. В снулом состоянии тушка проходит стадию окоченения, то есть теряет свою эластичность и затвердевает.

Затем через некоторое время под действием ферментов ткани размягчаются, а стремительно развивающиеся микроорганизмы делают мясо непригодным для еды и заготовки. Чтобы притормозить этот процесс, необходимо отсрочить начало окоченения. У разных видов рыб эта стадия наступает в разное время и находится в прямой зависимости от вида и среды обитания.

Морские виды – кефаль, скумбрия, ставрида, мойва и другие – коченеют буквально через несколько минут после того, как оказываются на берегу. Сохранить мясо свежим получается, только если сразу их выпотрошить, удалить жабры, смыть кровь чистой морской водой. В этом случае окоченение наступит через несколько часов и продлится до суток, если все это время держать тушки на холоде.

Речные рыбы дольше остаются свежими, окоченение у них наступает не так быстро, и сохранить их свежими проще. Опытные рыболовы знают несколько проверенных временем способов сохранения свежести рыбы.

Оказывается, дольше хранится рыба, которую оглушают ударом деревянного молоточка по голове и укладывают в корзины. Переполнять их не следует. Корзины нужно поставить в затененное, хорошо проветриваемое место и накрыть влажной тканью.

Отлично сохранить первосортную свежесть рыбы на непродолжительный срок можно, если после вылова сразу промыть ее, уложить на лед и накрыть влажной тканью. Если нужно, чтобы улов полежал пару дней, его следует уложить в неплотные ящики или корзины и пересыпать дробленым льдом, вес которого должен составлять около 50 % от веса рыбы. Слои льда должны быть не менее 10 см: на дне, посредине между слоями рыбы и сверху.

Продолжительное хранение речной рыбы возможно с применением льдосолевых смесей. Соотношение между солью и льдом может составлять 3—10 %, а температура хранения – 3–8 ˚С. При этом способе рыбу можно хранить 7—14 дней.

Наиболее распространенный способ заготовки свежей рыбы для длительного хранения и переработки – замораживание. Зимой, при температуре ниже 12 ˚С, это сделать проще – достаточно уложить пойманную рыбу на очищенный от снега лед, а затем упаковать в ящик с опилками и отнести домой. А что, если на улице тепло? Как сохранить рыбу для заморозки максимально свежей и пригодной к дальнейшей обработке, в том числе и копчению?

Прежде всего, улов следует держать в садке в воде и сохранять рыбу живой как можно дольше. Затем ее необходимо оглушить, уложить в сумку-холодильник и везти домой кратчайшим путем. «Продержаться» в таких условиях улов может около 8 ч. Дома рыбу нужно сразу обработать соответствующим образом: помыть, очистить от чешуи и слизи, выпотрошить, прополоскать еще раз, обтереть и сразу сложить в морозильную камеру для быстрой заморозки. Любое промедление может впоследствии обойтись дорого для здоровья.

Рекомендуемая температура для заморозки – минус 18 ˚С и ниже. Каждую тушку нужно уложить отдельно, чтобы она промерзла быстрее; самый лучший вариант – подвесить рыбу. При соблюдении всех перечисленных условий в итоге получится качественный продукт, идеально подходящий для копчения, вяления, консервирования и приготовления любых других блюд.

Копчение

Подготовка мяса и сала к копчению

Выбирая куски мяса и сала для копчения, учитывайте вес исходного сырья и то, сколько деликатесов вы хотите получить на выходе.

При копчении около 30 % веса уходит на усушку, то есть из трехкилограммового куска сырой грудинки получится чуть больше двух килограммов копченой.

Перед копчением сало и мясо необходимо засолить и поставить в прохладное темное помещение. Температура в нем не должна быть выше 5–7 ˚С. Это условие необходимо обязательно соблюдать, поскольку, если в помещении будет холоднее, мясо не просолится как следует, а если теплее – может испортиться.

Для посола лучше всего брать емкости из натурального дерева (бочки, корыта, кадки) или эмалированную посуду. Предварительно их тщательно вымывают, обдают кипятком с растворенной в нем содой, прополаскивают холодной водой и высушивают.

Для подготовки сала к копчению используется сухой посол, а для мяса можно применять и сухой, и мокрый. Существует еще пряный посол, который дает возможность придать салу или мясу дополнительный пикантный вкус и аромат. В этом случае на дно емкости и поверх сырья укладывают слои специй: перца, ягод можжевельника, лаврового листа, тмина, кориандра, очищенного от шелухи чеснока.

Время для засолки мяса и сала отличается: мясо просаливается быстрее. Для просаливания одинаковых кусков мяса понадобится 7—10 дней, для сала – 2–3 недели. При этом сало не возьмет в себя больше соли, чем нужно, а вот мясо может и пересолиться.

Непосредственно перед копчением соль с поверхности продуктов нужно смыть, а некоторые виды мяса еще и вымочить. Ведь в процессе засолки в поверхностных слоях концентрация соли оказывается в 2–3 раза больше, чем в середине куска. Это характерно для больших кусков и окороков. Поэтому большинство видов мяса предварительно следует вымочить в воде при 20–30 ˚С. Длительность вымачивания напрямую зависит от продолжительности посола. Продукты мокрого и смешанного посола выдерживают в воде из расчета: 3 мин за каждые сутки посола, то есть при засолке продолжительностью 10 дней вымачивание должно длиться 30 мин. Для продуктов сухого посола время рассчитывается так: 7—10 мин в воде за каждые сутки посола.

После вымачивания продукты промывают теплой проточной водой, а затем подсушивают в подвешенном состоянии, чтобы стекла лишняя жидкость. Это удобно делать, используя подпетливание: кусок мяса или тушку обвязывают веревкой, при этом оставляя петлю, за которую потом продукт подвешивают как для просушки, так и во время копчения. Просушка необходима для того, чтобы из мяса вышла лишняя влага, которая появилась в процессе вымачивания, а также потому, что во влажную поверхность хуже проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате продукт хуже окрашивается и требует больше времени для копчения.

Просушивают мясо в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении. При прохладной сухой погоде это можно делать и на улице, предварительно защитив сырье от попадания грязи и насекомых. Длительность процедуры может колебаться от 2–3 ч при температуре воздуха около 10 °С до 1 суток при температуре 4—10 °С. После подсушивания мясо полностью готово к копчению. Важно помнить, что после окончания копчения готовые деликатесы также требуют просушки. Их необходимо быстро охладить и сушить при 10–12 °С в помещении с влажностью воздуха не более 75 %. Длительность просушивания – 3—10 суток, в зависимости от вида продукта. Сырокопченые окорока охлаждают и подвешивают так же, но длительность просушки должна составлять, в зависимости от размера, 3–5 недель. Для предохранения окороков от быстрого высыхания их необходимо обернуть чистой плотной бумагой.

Подготовка птицы к копчению

Птицу, как и мясо, перед копчением просаливают. Однако качественно обработать цельную тушку проблематично, поэтому традиционно используются два типа разделки: на половинки и на пласт.

На две половины обычно разрезают крупную птицу. Для этого ее сначала следует разместить спинкой вниз на сухой чистой поверхности, установить внутри тушки нож таким образом, чтобы он упирался на середину спины рядом с позвоночником. Постукивая деревянным молотком по рукоятке ножа, нужно аккуратно разрубить все кости спины вдоль позвоночника. Затем тушку переворачивают на грудь и таким же образом осторожно разрубают грудную кость. Образовавшиеся половинки очищают от крошек кости и остатков внутренностей.

У цыплят, небольших кур и уток при разделке на пласт разрубают только грудную кость, получая распластанную тушку. После разделки удаляют остатки внутренностей и тщательно промывают тушку в холодной воде.

Для копчения птицу также рекомендуется предварительно засолить. В большинстве случаев используется методика мокрого посола и маринования. С этими способами обработки мяса и птицы можно познакомиться подробно в главе, посвященной данному вопросу.

Подготовка рыбы к копчению

Свежевыловленную рыбу необходимо, прежде всего, доставить домой с минимальными потерями качества. Как это сделать, уже рассказано выше. Подготовка свежих тушек к копчению включает отмывание и потрошение. Очищать рыбу от чешуи следует не всегда: если она плотная и красивая, то лучше этого не делать. В процессе копчения чешуя защитит рыбу от грязи и копоти. Однако обязательно счищают чешую, если она повреждена или выглядит непрезентабельно. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже, рекомендуется на пару секунд погрузить в горячую (85–90 °С) воду. После этой процедуры чешуя будет легко счищаться. Но следует проявить осторожность: если передержать рыбу в воде, чешуя начнет отделяться от тушки вместе с кусками кожи.

Мелкая рыба не нуждается не только в чистке, но даже в потрошении – ее нужно только хорошенько отмыть, засолить, а затем коптить целиком. Тушки весом до 1–1,5 кг тоже можно не потрошить.

Чтобы удалить внутренности у рыбы, используют два способа – разрезают или брюшко, или спинку. Разрез вдоль спины делается обычно у крупной рыбы, тогда как небольшую рыбу потрошат через брюшко. При этом необходимо удалять все внутренности, включая молоки или икру. Эта процедура проводится с максимальной осторожностью, чтобы не повредить кишечник или желчный пузырь, ведь тогда вкус рыбы будет необратимо испорчен.

Небольшую рыбу принято разрезать с брюшка, и обычно это делается от анального отверстия в сторону головы. Однако при этом концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего его содержимое загрязнит мясо. Учитывая этот момент, рекомендуется при потрошении рыбы таким способом делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода – так удастся избежать повреждения внутренних органов. Сделав разрез по брюшку, следует перерезать пищеварительный тракт в самом начале – в области головы, а затем осторожно извлечь внутренности. После завершения операции в теле рыбы останется только почка, расположенная около самого позвоночника. Удалить ее можно с помощью ложки.

Необходимо учитывать, что у некоторых рыб брюшко достаточно жесткое и резать ножом его неудобно. Тогда рекомендуется использовать кухонные ножницы или секатор.

При потрошении через спину понадобится очень острый нож, который сможет разрезать реберные кости вдоль хребта. Главное при этом – не задеть брюшную полость. Такой способ позволяет извлечь не только внутренние органы, но и удалить позвоночник и все крупные кости. Если рыба очень крупная, ее можно разделить продольным разрезом на два филе или нарезать поперек на куски нужного размера.

Иногда кулинары совершают ошибку, забыв во время разделки рыбы вырезать жабры. При этом нужно прихватить и плечевой пояс костей. Это позволит избежать появления кровоподтеков, которые могут проступить в процессе термообработки и испортить внешний вид рыбы.

Если для копчения предполагается брать свежую рыбу, то из нее предварительно следует удалить кровь. Для этого достаточно сделать между грудными плавниками глубокий разрез острым ножом и оставить на некоторое время, чтобы кровь стекла. Во время обработки тушку не рекомендуется сдавливать или сильно перегибать. После разделки рыбу промывают холодной чистой водой несколько раз.

Иногда при копчении хочется получить филе рыбы без костей, чтобы потом ничто не отвлекало от дегустации готового лакомства. Для этого разрезанную вдоль на две части тушку следует уложить на деревянную доску или стол и вдоль спинки по позвоночной кости от головы до хвостового плавника прорезать мякоть рыбы вместе с реберными костями. Затем снятое с позвоночной кости филе положить кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезать реберные кости.

Чтобы получить филе без кожи и костей, рыбу, не очищая от чешуи, нужно выпотрошить и промыть; вдоль хребтовой кости и спинного плавника сделать глубокий надрез в мясе и осторожно срезать верхнее филе. После этого рыбу перевернуть, срезать филе с другой стороны. Затем удалить кости, как указано выше, и снять кожу вместе с чешуей.

Если вам для обработки требуется рыба без чешуи (налим, сом или угорь), то у них придется очень тщательно отмыть кожу от слизи, а если она повреждена или плохо выглядит, ее можно и удалить.

Замороженная рыба также может использоваться для копчения. Если она была свежей и правильно хранилась, то ее вкус после копчения ничем не будет отличаться от той, которая обрабатывалась свежей. Главное – правильно разморозить полуфабрикат. Для этого ее нужно опустить в чистую воду комнатной температуры и заменить несколько раз в процессе

оттаивания рыбы. Теплую воду использовать нельзя. Только после полного размораживания рыбу засаливают и готовят к копчению.

Выбор специй для копчения мяса, птицы и рыбы

Вкус любого блюда, в том числе и копченостей, зависит в первую очередь от качества сырья. Второй важный компонент, придающий любому продукту особый вкус, подчеркивающий его характерный аромат и делающий блюдо пикантным и оригинальным, – это специи. Немаловажно, что эти добавки влияют не только на вкус продуктов, но также на их сохранность и длительность хранения. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как копчение мяса или рыбы, присутствие в засолочной смеси или маринаде специй лишь приветствуется. С их помощью копчености будут не только вкуснее, но и смогут храниться дольше.

Классические специи известны с древности, их активно использовали в кулинарии практически все народы мира, в том числе и для продления сохранности продуктов. Этими специями являются звездчатый анис, гвоздика, имбирь, калган, кардамон, куркума, лавр, мускатный орех, черный и белый перец, чили, кайенский перец, душистый перец, розмарин, шафран и другие. Все они используются в сушеном виде.

Пряные травы и овощи, как правило, применяются свежими – для приготовления маринадов. Это может быть репчатый лук, лук-шалот, лук-порей, черемша, чеснок, чесночник, корень и зелень петрушки, сельдерея, пастернака, фенхеля, укропа и хрена.

Часто для определенных продуктов готовятся специальные смеси специй. Наиболее известными являются карри, хмели-сунели, аджика, болонская смесь, гамбургская смесь, букет гарни, долма, индийская смесь и многие другие.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью: заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид.

Пряные добавки и различные приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение. Главное – не переусердствовать. Слишком большое количество специй может вызвать раздражение слизистых оболочек желудка, исказить натуральный вкус продукта, придать ему излишнюю остроту или горечь.

Ниже приведена характеристика наиболее популярных специй, используемых при подготовке засолочных смесей и

маринадов.

Уксус, белое или красное сухое вино, лимонный сок

Все эти продукты ценятся за то, что содержат в себе кислоту. Они используются и в качестве вкусовой добавки, и как прекрасный консервант. Это обязательный ингредиент практически для всех маринадов. Кроме того, очень популярными подкислителями в последнее время стали винный, виноградный и яблочный уксусы, дополняющие вкус мяса и рыбы. Если магазинный уксус по каким-то причинам не внушает доверия, альтернативу ему можно изготовить самостоятельно из домашнего винограда винных сортов или яблок.

Для приготовления понадобятся 3 кг винограда, 3 л кипяченой воды, 500–550 г сахара. Виноград вымыть, дать стечь воде, переложить в чистую посуду и размять. Массу переложить в стеклянную посуду с широким горлом, добавить сахар, охлажденную воду, перемешать, накрыть марлей и поставить в солнечное место. В течение 2,5–3 месяцев масса будет бродить, затем готовый уксус можно процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Для приготовления яблочного уксуса понадобятся 5 кг яблок кислых сортов без повреждений и гнили, 5 л холодной кипяченой воды, 100 г дрожжей, 150–200 г черствого ржаного хлеба или сухарей, 1 кг сахара. Хлеб залить холодной водой. Яблоки тщательно вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать тонкими дольками или натереть на крупной терке. Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 ст. л. сахара, дать забродить и через 30 мин влить в яблочное пюре. Туда же добавить размягченные сухари вместе с водой. Все перемешать и поставить в теплое место. Перемешивать массу 4 раза в день в течение 9—10 дней. Когда смесь начнет бродить, процедить жидкость через несколько слоев марли или льняную ткань, всыпать сахар (100 г сахара на 1 л жидкости). Жидкость перелить в стеклянный сосуд, завязать горлышко тканью и выдержать около 45 дней. Когда уксус станет прозрачным, разлить его по бутылкам, закупорить. Хранить в прохладном месте.

Вместо уксуса можно использовать домашнее сухое вино или свежеотжатый сок лимона. В маринады для копчения эти ингредиенты обычно добавляются вместе с медом и оливковым маслом.

Перец

Это самая популярная и востребованная приправа, без которой мы практически не представляем блюда из мяса, рыбы или птицы. Черный и белый перец горошком являются высушенными семенами одного и того же кустарника, которые собирали на разных этапах созревания. Отличаются они цветом, запахом и остротой, при изготовлении маринадов для копчения используются в молотом виде.

Душистый перец – крупные ароматные горошины, которые практически не придают блюду жгучести, но дополняют его своим ароматом.

Красный перец – это популярный овощ, который очень богат минеральными веществами и витамином С. Различают сладкие и острые разновидности красного перца, которые широко используются при копчении и консервировании мяса и рыбы.

Лавровый лист

Высушенные листья лавра благородного обладают своеобразным запахом и при этом не дают постороннего привкуса, остроты или горечи. Но в больших количествах эта пряность может испортить продукт – запах станет слишком резким.

Горчица

Горчица является традиционной приправой и отличным консервантом. Она придает пикантность даже самым простым блюдам, содержит массу витаминов и микроэлементов, помогает работе желудка и способствует лучшему перевариванию пищи. Исследования показали, что горчица благотворно влияет на нервную и сердечно-сосудистую системы, остроту зрения, предотвращает старение кожи и появление морщин. Также эта пряность укрепляет иммунитет.

Такими ценными качествами в большей или меньшей мере обладают все сорта горчицы. У белой горчицы очень мягкий вкус, ее можно практически есть ложкой. Коричневая обладает более жгучим вкусом и ярким ароматом, именно ее чаще всего можно найти в супермаркетах. Черная горчица по цвету скорее коричнево-красная и очень острая. Готовить приправу можно самостоятельно – из порошка или целых зерен. Стоит помнить, что цельнозерновая горчица ароматнее и полезнее, в ней остается ценное эфирное масло, которого в порошке нет.

Гвоздика

Эта пряность представляет собой нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева. В ней содержатся ценные эфирные масла, благотворно влияющие на пищеварение и обмен веществ. Гвоздику следует добавлять в конце процесса приготовления и в небольших количествах, так как она дает очень резкий аромат.

Хрен

Для создания смесей и маринадов используются и листья, и корень этого растения. Он усиливает вкус, придает остроту и служит прекрасным консервантом. В старину в листья хрена заворачивали мясо или рыбу для длительного хранения. В составе хрена масса полезных веществ и витаминов. По количеству витамина С он опережает лимон, содержит витамины РР и группы В, а также горчичные масла, калий, кальций, натрий, фосфор и другие минералы. Хрен используют не только как вкусовую добавку, но и в лечебных целях.

Базилик

Это пряное растение особенно широко используется в кавказской кухне. Базилик издавна известен как лечебное и бактерицидное средство. Он возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы и боли в желудке, действует успокаивающе на нервную систему. Для маринования мяса, рыбы и птицы применяется в свежем и сушеном виде.

Можжевельник

Используется для приготовления маринадов к мясу и рыбе, в качестве приправы и как лечебное средство. Хвоя и ягоды растения широко применяются как добавка к дровам при копчении.

Кардамон

Незрелые высушенные плоды тропического растения обладают тонким пряным ароматом и слегка острым камфарным вкусом. Уже тысячи лет кардамон ценится как пряность, лекарственное средство, добавка к хлебу и вину. Используется для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, маринадов.

Мускатный орех

Содержит много эфирных масел, придает своеобразный вкус блюдам и способствует их длительному хранению. Используется для приготовления рыбы, птицы, домашних колбас.

Сельдерей

Считается самой богатой овощной культурой, содержащей рекордное количество полезных веществ, в частности витамины B1, B2, PP, C, U, каротин, кальций, магний, калий и железо. Применяется в равной степени в кулинарии и народной медицине.

Тимьян

Пряное и лекарственное растение. Кулинары рекомендуют добавлять его ко всем жирным мясным блюдам: к салу, свинине, баранине, копченостям, колбасам, дичи. Именно поэтому тимьян часто присутствует в маринадах и смесях для заготовки свинины, сала, баранины или жирной птицы.

Тмин

Одна из древнейших пряностей, обладающая сильным вкусом. Используется в кулинарии очень широко, в частности для приготовления блюд из рыбы и мяса, особенно баранины. Им часто пересыпают сало, предназначенное для длительного хранения или дальнейшей обработки, поскольку тмин – прекрасный консервант.

Посол продуктов перед копчением

Посол мяса, сала и рыбы – одна из обязательных операций при изготовлении копченостей. От соблюдения технологии засолки напрямую зависит срок хранения будущих деликатесов.

Все существующие способы посола могут быть разделены на четыре условные группы:

- сухое соление;
- мокрое соление в рассоле;
- смешанное или комбинированное соление;
- соление впрыскиванием рассола с помощью шприца.

При подготовке сырья к копчению предпочтение традиционно отдают первым трем способам.

Для сухого посола применяется исключительно пищевая поваренная или каменная соль среднего помола. Мелкая соль для этих целей не подходит, поскольку она образует на поверхности мяса плотную корку, которая медленно растворяется, в результате чего просоленным оказывается только наружный слой продукта. Не проникая в толщу пласта, соль, соответственно, не может уничтожить обитающие там микроорганизмы и предотвратить процесс гниения.

Крупная соль также не подходит, поскольку ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; она будет легко осыпаться, и верхние слои мяса или рыбы не пропитаются ею как следует.

Однако для приготовления рассола можно использовать соль любого помола.

Чтобы избежать порчи мяса, нельзя использовать соль с примесями. Не подойдет и йодированная. Йод – активный элемент, он вступает в реакцию с поверхностью продуктов, повышает их температуру, в результате происходит не сохранение, а протухание продуктов.

Еще один важный момент – пропорции. Количество соли должно точно соответствовать нормам, указанным в рецепте. Избыток соли ухудшает вкус и консистенцию продуктов, а недостаток может привести к их быстрой порче.

В процессе засолки могут использоваться и другие вещества, например пищевая калиевая или натриевая селитра. Главная цель включения ее в посолочную смесь – придать мясу розоватый оттенок, напоминающий его естественный цвет, поскольку засолка делает мясо более бледным. Для посола рыбы селитра применяется крайне редко.

Максимальное количество селитры в посолочной смеси не

должно превышать 0,9–1 % от веса соли (на 1 кг соли – 9—10 г селитры). Для получения приятной розоватой окраски различных видов мясопродуктов требуется разное количество селитры: для солонины – 0,05 %, для вареных колбас – 0,03—0,05 %, для полукопченых колбас – 0,07 %.

Частое дополнение посолочных смесей – аскорбиновая кислота. Она является и прекрасным консервантом, и способствует улучшению цвета мяса. Рекомендованная для использования доза аскорбиновой кислоты – 0,03—0,05 % от массы сырья, то есть ее добавляют из расчета: 0,5 г на 1 кг фарша для колбасы и 0,5 г на 1 л при подготовке рассола для мяса.

В смесь для засолки может в небольшом количестве добавляться и сахар. Он придает продукту более нежный вкус, предупреждает пересол и сохраняет привлекательный красный цвет. Однако нужно помнить, что избыток сахара может запустить процесс брожения и испортить продукт. Оптимальное количество сахара в посолочной смеси – не более 1–1,5 % от веса соли.

Селитра, аскорбиновая кислота и сахар – рекомендуемые, но не обязательные добавки. При подготовке продуктов к копчению вполне можно обойтись и без них.

Часто в солевых смесях используются пряности, о свойствах которых уже говорилось. Они подходят как для посола мяса и птицы, так и для рыбы и морепродуктов. Обычно в смесь добавляются горошины душистого или черного перца (либо молотый перец), лавровый лист, очищенные зубчики чеснока. Для пряного посола также кладут розмарин, имбирь, кориандр, тмин, майоран, гвоздику, ягоды можжевельника, корень аира. Пряности предварительно измельчают и добавляют в посолочную смесь, либо посыпают ими дно посуды для посола и засаливаемые продукты, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. Использовать их следует в очень умеренном количестве, чтобы ароматный букет не заглушил вкус самого продукта.

Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы – дубовые и буковые бочки, но также подойдут деревянные емкости из осины, платана и граба. Главное требование – герметичность, прочность и чистота. Для засаливания небольших объемов сырья можно приспособить большие кастрюли, баки или ведра из нержавеющей стали, пищевого пластика или эмалированные. Медные, железные и оцинкованные емкости для засолки и маринования не подходят.

Конечно, перед посолом любую тару или посуду надо хорошо очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Обычно при засолке мяса и рыбы используется гнет. Им

может быть практически любой тяжелый предмет: чисто вымытый гранитный камень, трехлитровая банка или кастрюля, наполненная водой, гиря.

Устанавливается груз либо на деревянный круг, либо на плоскую керамическую тарелку. Желательно, чтобы круг был с отверстиями или чуть меньше диаметра засолочной посуды, чтобы обеспечить отток лишнего рассола и выделившегося из мяса сока.

В помещении, где будет происходить засолка, температура воздуха не должна превышать 5–7 °С.

Сухой посол

Сухой посол – наиболее простой способ, поэтому большинство хозяек предпочитают использовать именно его. Этот метод предполагает натирание всех продуктов солью или сухой посолочной смесью, после чего они укладываются слоями в емкость. Каждый слой также пересыпается посолочной смесью. Чем плотнее укладка – тем качественнее будет засолка. Именно для этого поверх сырья обычно кладут гнет.

Данный способ обеспечивает хорошую сохранность сырья, но имеет ряд недостатков: продукты просаливаются неравномерно, теряют много влаги и становятся слишком сухими и жесткими. Поэтому этот метод целесообразнее применять для обработки сала, жирных сортов мяса и рыбы.

Мокрый посол

Засаливание мяса, птицы или рыбы в рассоле называют мокрой засолкой. Рассол можно использовать разный: простой (только соль и вода) и сложный (селитра, аскорбиновая кислота, сахар, специи). Важно подобрать качественную воду: нужна очищенная питьевая вода. Воду из крана обязательно необходимо прокипятить, качественную проверенную родниковую и артезианскую воду можно использовать без предварительной обработки.

В простом рассоле принято выдерживать жирное мясо и сало. Сложный рассол может применяться для засаливания различных заготовок.

При мокром посоле куски мяса или тушки рыбы укладываются в емкость, заливаются рассолом, температура которого должна быть в пределах 2–4 °С, а сверху устанавливается гнет, который обеспечивает полное покрытие сырья жидкостью. Обычно процесс мокрой засолки длится от 2 до

6 и более недель в зависимости от толщины кусков, температуры в помещении, насыщенности рассола и желаемой степени засолки. Однако длительность выдержки сырья в рассоле должна быть не меньшей, чем требуется для полного проникновения соли во всю толщу мяса или рыбы.

Преимуществом данного способа является возможность регулировать степень просола продуктов, делая рассол более или менее насыщенным солью. В зависимости от ее содержания рассолы могут быть малосольными (14–16 %), нормальными (18 %) и крепкими (20 % и более). Малосольный раствор придает мясу нежный вкус, ветчинность и сочность, сохраняет естественный аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 14 %, иначе продукт быстро начнет портиться. Конечно, при такой обработке мясо получится вкуснее, но оно не будет долго храниться. Крепкие рассолы дают более стойкий продукт, но вкус его будет другим, менее нежным и приятным.

Существует старинный и очень надежный способ проверки рассола. Для этого понадобится сырое куриное яйцо. Опущенное в рассол, оно должно в нем плавать, причем так, чтобы над поверхностью воды виднелась лишь его часть размером с пятак. Для создания такой жидкости понадобится примерно 4 кг соли на 10 л воды. Иначе говоря, в хорошем рассоле должно быть 35–37 % соли и, по желанию, 1,5–1,8 % селитры.

Рассол можно использовать многократно, если его запах не изменился и не наблюдаются признаки порчи. Однако после каждой заливки его необходимо продезинфицировать, прокипятив несколько минут. При этом для каждого последующего соления в него надо добавлять соль, селитру и аскорбиновую кислоту, чтобы восстановить прежнюю концентрацию.

Пожалуй, единственный недостаток такого метода засаливания – получение слишком влажного сырья для копчения, которое потом необходимо будет просушить.

Смешанный посол

Смешанный, или комбинированный, посол сочетает сухой и мокрый способы. Применяют его для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. Сырье сначала пересыпают солью, как это делается при сухом способе, а потом досаливают в рассоле. В рассол, как правило, добавляется селитра и сахар.

Сначала натертые солью куски плотно укладывают в подготовленные емкости, каждый слой пересыпают солью или посолочной смесью. Для придания мясу аромата и пикантности в нее можно добавить душистый перец и лавровый лист: примерно по 11–12 г каждой приправы на 10 кг мяса. Емкости с засоленным продуктом должны простоять в прохладном месте около 2 недель. За это время из соли, специй и мясного сока образуется рассол. Затем на мясо или рыбу устанавливается гнет. Если сока образовалось достаточно, то под давлением он выступит наружу и покроет мясо. Но чаще его оказывается мало для полного покрытия всех кусков, поэтому емкость приходится доливать доверху приготовленным рассолом из воды, соли и других ингредиентов по желанию. В рассол также можно добавить перец и лавровый лист, а для свинины вместо этих пряностей предпочтительно всыпать в жидкость немного сахара. Мясо или рыба остаются в рассоле 1–2 или более недель. Срок зависит от желаемой степени просолки и величины кусков.

Маринование продуктов перед копчением

Этот процесс можно назвать искусством. Ведь именно хороший маринад в нужной степени насыщает готовый продукт влагой, предохраняет от пересушивания в процессе копчения, придает изысканные оттенки вкуса и аромата.

Поэтому так важно правильно подобрать маринад для копчения. Для получения желаемого результата выдерживать продукты в маринаде необходимо не менее 2 часов.

Для приготовления маринадов традиционно используются:

- соль;
- сахар;
- уксус;
- белое и красное вино;
- растительное масло;
- чеснок;
- перец;
- лимонный сок;
- зелень;
- горчица;
- травы и пряности.

Пищевую селитру также можно добавлять в маринад, особенно если мясо после копчения предполагается хранить длительное время. Для этого рекомендуется добавить в маринад 2–3 % селитры по отношению к количеству соли.

Рецепты маринадов

Универсальный

Смешать в равных частях томатный соус, мед, растительное масло и белое вино. Добавить немного сухой горчицы, пропущенного через пресс чеснока, соли и молотого черного перца. Ингредиенты перемешать и залить подготовленный для копчения продукт. Периодически поливать его стекшим маринадом и перемешивать, чтобы он пропитывался равномерно.

Чесночный

Соединить 250 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 20–30 г молотого черного перца, 8 измельченных зубчиков чеснока и ½ ст. л. соли. Подготовленный для копчения продукт ополоснуть холодной

водой, обсушить и натереть маринадом. Уложить в чистую посуду и поставить сверху гнет.

Кефирный

Перемешать 150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, соль и молотый черный перец. Натереть подготовленные куски мяса и оставить в прохладном месте.

Пикантный

Перемешать 200–250 мл белого сухого вина, 200–250 мл растительного масла, 150 мл сока лимона. Добавить в маринад 1 натертую на средней терке морковь, 200 г нарезанного полукольцами лука, 1 измельченный зубчик чеснока, рубленую зелень петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком и соль.

Винный

Тщательно перемешать 300 мл красного вина, 200 мл растительного (лучше оливкового) масла, 100 г сухой горчицы, 100 г свежей измельченной петрушки. Добавить соль и молотый черный перец по вкусу.

Пряный

Перемешать 150 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 2 ст. л. меда, 3 пропущенных через пресс зубчика чеснока, соль, молотый черный перец. Добавить по вкусу рубленую зелень петрушки, кориандр и орегано.

Маринад с кореньями

Довести до кипения 500 мл воды. Нарезать кольцами 200 г лука. Помыть и почистить 100 г моркови, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, положить в кипящую воду. Добавить 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. сахара и соль по вкусу, варить на медленном огне под крышкой 15–20 мин. Затем влить 500 мл уксуса, довести до кипения и охладить.

Лимонно-чесночный

Перемешать 4 ст. л. растительного масла, 120 мл лимонного сока, 8—10 веточек петрушки, 1 зубчик чеснока, соль и молотый черный перец.

Мятно-йогуртовый

Измельчить 200 г красного сладкого перца, пропустить через пресс 1 зубчик чеснока. Добавить 2 ч. л. мелко нарезанной свежей мяты, соль и смесь сухих прованских трав. Залить 125 мл натурального йогурта без ароматизаторов и тщательно перемешать.

Лавровый

Перемешать 250 мл уксуса и 750 мл воды. Добавить 10 мелко нарезанных веточек петрушки, 150 г нарезанного мелкими полукольцами лука, 2–3 лавровых листа, соль и черный перец по вкусу.

Маринад с коньяком

Перемешать 4–5 ст. л. растительного масла и 2 ст. л. лимонного сока (можно взбить миксером на малых оборотах). Влить 2–3 ст. л. коньяка, добавить прованские травы, перец и соль.

Мятный с белым вином

Перемешать 60 мл белого вина, 50 мл растительного масла, 4 измельченных листика мяты, 1–2 веточки розмарина, 120 г нарезанного лука, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока.

С медом и соевым соусом

В эмалированной или керамической посуде подогреть на водяной бане 1 ст. л. меда. Снять с огня, добавить 4 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного масла, 2 ч. л. тертого имбиря, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, соль и черный перец по вкусу.

Винно-травяной

В 80 мл белого вина влить 5 ст. л. растительного масла, добавить 100 г измельченного лука, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, 3 измельченных листика мяты, 2 веточки розмарина, по ½ ч. л. сухого молотого тимьяна, сладкой паприки, острого красного перца и майорана. Посолить по вкусу.

С виски и соевым соусом

Перемешать 2 ст. л. виски, 2–3 ст. л. соевого соуса, щепотку сушеного молотого чеснока. Добавить молотый черный перец и соль.

Острый йогуртовый

Смешать 125 мл натурального йогурта, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 стручок очищенного от семян и мелко нарезанного перца чили, 2 ч. л. нарезанной свежей мяты. Посолить по вкусу.

Универсальный маринад для рыбы

Тщательно перемешать 250 мл белого вина, 250 мл соевого соуса и 250 мл лимонного сока.

Изысканный (для рыбы и морепродуктов)

Смешать 2,2 л воды комнатной температуры, 250 мл белого вина, 250 мл лимонного сока и 100 мл соевого соуса. Добавить 100 г соли, 100 г коричневого сахара, 5 пропущенных через пресс зубчиков чеснока, 2 ст. л. молотого белого перца, сушеный базилик, майоран и кориандр по вкусу.

Технология и правила копчения

Копчение – процесс довольно простой и необременительный. Главное в этом деле – знать правила и соблюдать технологию.

Прежде всего, нужно угадать с погодой. Сырой дождливый день или сильные порывы ветра неблагоприятны для заготавливания продуктов таким способом. Для копчения лучше выбрать ясный тихий день с небольшим ветром и начинать желательно с утра. Когда процесс копчения в самом разгаре, нужно как можно реже открывать крышку коптильни. После каждого открывания ко времени копчения необходимо добавлять дополнительно 10 минут.

Какой бы способ копчения вы ни выбрали (горячий или холодный), очень важно соблюдать температурный режим. Это не значит, что поддерживаемая температура должна совпадать с рекомендованной с точностью до одного градуса, допустимы колебания в 5–7 ˚С. Измерять температуру внутри камеры можно без термометра. Существует несколько таких способов. Можно прикоснуться к коптильне тыльной стороной руки – если будет горячо, но терпимо, значит, температура внутри камеры составляет приблизительно 50–60 ˚С. Еще один вариант: капнуть немного воды на поверхность коптильни. Если она моментально испарится без шипения, значит, температура внутри около 95 ˚С. У высокой коптильни температура у основания всегда немного выше, чем вверху, поэтому замер температуры следует делать на том уровне, где расположены продукты.

Варианты топлива для коптилен

Для копчения подходят далеко не все породы деревьев. Так, сосновые дрова и опилки придают продуктам специфический смолистый хвойный привкус, часто перебивая собственный вкус мяса или рыбы.

От того, какая древесина используется, зависит и качество копчения, и вкус деликатесов, и срок их хранения. Самым лучшим топливом считаются дрова и опилки деревьев твердых пород. Можно использовать как чуть сырые дрова – они больше дымят, так и совершенно сухие – они дают нужную температуру длительное время. Все зависит от предпочтений кулинара. Например, сырые поленья придают рыбе яркий цвет и терпкий запах, а сухие – нежный вкус и легкий золотистый оттенок.

Как правило, для копчения подходят деревья лиственных пород, но не все. С березовыми дровами нужно быть

осторожными, поскольку их использование может придать блюду легкий аромат дегтя (согласитесь, этот вкус на любителя). Что делать, если других дров нет? Эта проблема разрешима. Избавиться от «побочного эффекта» можно, если очистить березовые дрова от коры и класть их вперемешку с ветками других растений. Отлично выручают в этой ситуации ветки вишни с листьями или несколько веточек можжевельника с ягодами. Можно использовать и другие ветки фруктовых деревьев, но без листвы. Упомянутые можжевеловые ветви и особенно ягоды придают продуктам неповторимый пикантный привкус. Их можно добавлять к любым дровам. Кроме аромата они придают мясу и рыбе еще и приятный золотисто-коричневый цвет.

Лучшими свойствами обладает светлый дым, который образуется во время неполного сгорания дров при хорошем доступе кислорода. Такой эффект должна давать сама конструкция коптильни, поэтому при ее изготовлении важно соблюсти все рекомендации. Светлого дыма не будет, если огонь постоянно раздувать – для копчения это неприемлемо. Дрова должны тлеть, а не гореть, для этого в топку следует постоянно класть небольшие поленья и опилки, а не крупные куски древесины.

Все дрова должны быть одинакового размера, а также веточки (в том числе добавленные для аромата) и опилки. Если не учесть данное правило, результат может огорчить. Более мелкие куски дерева и ветки, тлеющие вместе с крупными, начнут воспламеняться, когда снимается крышка. От этого копчености могут подгорать, пересыхать и покрываться сажей.

Благодаря светлому дыму и получаются всеми любимые деликатесы с неповторимым вкусом. В нем содержится ряд веществ, которые придают продуктам не только привлекательный внешний вид, но и отвечают за срок хранения. В домашнем копчении сложно добиться оптимального сочетания необходимых веществ, находящихся в дыме, но если следить за влажностью, температурой и выбрать хорошие дрова, получится вкусно. Главный принцип, обеспечивающий успех, – понижение влажности и умеренное повышение температуры. Тогда таких веществ выделяется больше, фенолы и кислоты в максимальном количестве попадают в мясо или рыбу, и они лучше обезвоживаются и качественнее просушиваются. На поверхности образуется защитная пленка, оберегающая копчености от проникновения микробов, продлевая срок их хранения.

Именно поэтому дрова желательно рубить мелко и чтобы они были одинакового размера. Также подойдет древесина в виде

щепок, стружек, опилок, прутьев и тонких веток. Обычно именно такой «формат» измельчения дает максимальное количество дыма. Легкое пламя в коптильне допустимо только в пасмурную, сырую погоду.

Лучше всего брать для копчения мяса и рыбы осину, которая придает копченостям тонкий изысканный аромат. Дуб и бук тоже подойдут для копчения всех продуктов. Очень хорошо использовать в качестве дров древесину фруктовых деревьев. Однако листья можно оставлять только на вишне. Листва других пород может дать незапланированную горчинку.

Для копчения рыбы оптимальное топливо – древесина кустарников и плодовых деревьев. При нагревании они выделяют очень мало смол и не оказывают негативного влияния на продукт, а наоборот, придают рыбе тонкий вкус трав и специй. Акация и рябина обладают еще и бактерицидными свойствами. При копчении жирных морских рыб в коптильню обязательно нужно добавить хотя бы несколько веточек молодой акации – они придадут нужную остроту.

Также в качестве вкусовых добавок в небольших количествах можно использовать ветви и листья эвкалипта, граба.

По мнению специалистов, ольха – классическая древесина для копчения любого сырья. Тополь и иву в копчении рыбы использовать не стоит: рыба получается пресная, безвкусная, приходится ее дополнительно ароматизировать. Правда, выход есть: можно подбросить побольше ароматических добавок.

Как уже говорилось, смолистые дрова хвойных деревьев категорически не стоит использовать при копчении. Мало того что они придают мясу и рыбе специфический не слишком «вкусный» запах, они еще и коптят. В итоге стенки коптильни, да и сами продукты, могут покрыться слоем черной сажи.

А вот для легкого аромата в коптильню с мясом можно добавить горсть хвои: в небольших количествах она придаст тонкий аромат и «поделится» с мясом фитонцидами, имеющими выраженные консервирующие свойства.

Также в процессе копчения в очаг добавляют такие приправы: ягоды можжевельника, лавровый лист, корень аира, зерна кофе, сушеные сливы, палочки корицы, бутоны гвоздики, стебли и листья тимьяна, розмарина, майорана, шалфея, мяты, полыни, душицы и других трав. Подойдут ветки ежевики, малины, смородины, сухая виноградная лоза. К тлеющим опилкам при желании можно добавить семена кориандра, тмина, укропа – тонкий пряный оттенок вашим копченостям будет обеспечен.

Дрова и опилки для копчения должны быть в меру сухими. Пересушенные будут гореть ярким пламенем, не образуя дыма, а

сильный нагрев приведет к чрезмерному вытапливанию жира из продуктов. Если же дрова оказались слишком сухими, эту проблему можно решить, немного сбрызнув их водой. Однако дрова не должны быть и сырыми, иначе они не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить.

Очень важно, чтобы дрова и опилки были без следов плесени или грибка. Запрещено использовать для копчения окрашенные, клееные, покрытые лаком или полимерными смолами доски, а также плиты ДСП и фанеру, при горении которых выделяются ядовитые и токсичные вещества.

Правила безопасного копчения

Начиная процесс копчения, стоит заранее позаботиться и о безопасности. Там, где есть огонь, всегда существует риск возникновения пожара. Поэтому перед началом работы следует подготовить на всякий случай несколько ведер с песком. Тушить огонь водой нельзя, так как под действием водяного пара можно получить тяжелые ожоги.

Несколько простых правил, актуальных для копчения разных продуктов и коптилен всевозможного типа, позволят вам без особых хлопот получить качественные деликатесы. А для начинающих коптильщиков эти подсказки будут действительно на вес золота.

Прежде всего, коптильня любой конструкции должна быть максимально герметичной, поскольку попадающий в нее воздух может вызвать возгорание дров. Также имеет значение глубина коптильни: развешенные в ней изделия не должны соприкасаться с дном и тлеющими дровами. Поэтому расстояние от очага до подвешенных продуктов должно быть больше 1 м.

При копчении как мяса, так и рыбы необходимо следить за цветом дыма, особенно в конце процесса. Если он стал желтым, значит, продукты в коптильне подгорают.

Случается, что во время копчения с продуктов начинает капать жир. Если это произошло, огонь нужно ослабить, присыпав его влажными опилками. При необходимости часть углей можно удалить. Для сбора жира устанавливают поддон. Он должен быть немного меньшего размера, чем основание коптильни, чтобы дым мог проходить беспрепятственно. Располагать поддон (их может быть и несколько) следует между продуктами и источником дыма, но ближе к основанию. Капающий жир с продуктов будет стекать в этот поддон и не попадет на опилки, следовательно, качество дыма не будет испорчено и опилки не загорятся.

Возможна и другая неприятность: в процессе горячего

копчения подвешенные продукты могут оборваться. В этом случае поддон защитит их от падения в опилки.

При подготовке мяса или рыбы к копчению принимайте в расчет объемы вашей коптильни. В маленькую не стоит загружать сразу много изделий. При большом количестве продуктов бóльшим будет и выделение влаги, которая превратится в пар. В таком случае копчение рискует превратиться в варку на пару.

Чем дольше предполагается хранить копчености, тем меньшего размера должны быть куски мяса и рыбы, подготовленные для копчения. Для длительного хранения предпочтительнее коптить мясо без костей.

Чтобы предохранить продукты от сажи, которая может осесть на них во время копчения, перед подвешиванием их можно обернуть мешковиной, холстом или пергаментной бумагой, обвязать соломой. Другой способ защиты сырья – посыпать гороховой мукой или мелкими пшеничными отрубями. Крупные продукты, например окорока, в коптильне нужно подвешивать пониже, ближе к очагу, а более мелкие – выше. Также в непосредственной близости к очагу помещают то, что желательно прокоптить быстрее.

Перед копчением куски мяса, рыбы и сала следует подсушить в хорошо проветриваемом месте при невысокой температуре воздуха, поскольку в продукты, имеющие влажную поверхность, плохо проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате чего они хуже окрашиваются и коптятся значительно дольше. В прохладную сухую погоду подсушивать сырье можно прямо на улице. Процесс займет около 3 ч. При этом температура воздуха должна быть около 10 °С. В более прохладную погоду сушка может занять до 24 ч. Позаботьтесь, чтобы при подсушивании на продукты не попадала пыль и грязь, не садились насекомые. Для этого их следует оградить густой сеткой или марлей.

После успешного проведения всех подготовительных этапов можно приступать непосредственно к процессу копчения. Сырье предварительно должно быть подготовлено: просолено или замариновано. Это обязательный этап, поскольку таким способом повышается проницаемость продуктов для антиоксидантов, содержащихся в коптильном дыму. В результате предварительной обработки продукты при копчении приобретают нежную консистенцию, своеобразный аромат и вкус, а их поверхность окрашивается в золотисто-коричневый цвет.

Срок хранения копченых деликатесов напрямую зависит от способа копчения. Как правило, это либо холодное копчение, либо горячее, причем последний способ наиболее популярен в

домашних условиях. Реже используют разновидности горячего копчения – полугорячее копчение и запекание в дыму. Все эти способы разнятся температурными режимами и временем обработки продуктов.

Холодное копчение предполагает обработку подготовленного сырья негустым дымом с температурой 20–25 °С в течение 2 и более суток. Продолжительность процесса зависит от размеров кусков мяса или рыбы. Например, для окорока может понадобиться 6–7 дней. Процесс должен быть непрерывным, круглосуточным. Однако многие хозяева запускают процесс только днем. Тогда он затягивается на более продолжительный период. При холодном копчении очаг для дымообразования надо устраивать таким образом, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма.

Лучше всего для этого подходят чистые опилки или опилки с небольшим количеством дров и щепы. Сухие опилки необходимо высыпать горкой на дно коптильни и поджечь с одного конца с помощью небольшого костра из щепок или положить в середину горки немного горящих углей. Если опилки влажные, то в основание костра кладут немного сухих дров, стружку или щепу, поджигают, а сверху накрывают опилками, которые будут отлично дымить.

В процессе холодного копчения из продуктов постепенно выходит влага, их поверхность подсыхает, а коптильные вещества из дыма проникают внутрь, консервируя и придавая особый вкус. Продукты холодного копчения могут храниться от 20 дней до 3 месяцев в зависимости от температуры хранения.

Такой метод заготовки подходит для жирных продуктов: жир в процессе копчения не вытапливается, а поверхность становится сухой и лишь слегка жирной. В то же время, если сырье для холодного копчения оказалось недостаточно жирным или было взято от старых животных, копчености могут получиться жесткими.

Горячее копчение названо так потому, что температура дыма для копчения должна быть достаточно высокой – от 40 °С и более. Длиться процесс может от 2 до 48 ч в зависимости от размера коптящихся кусков. При горячем копчении важную роль в обработке сырья играет не только дым, но и температура. Поэтому очаг должен быть таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть разной и зависит, прежде всего, от вида продукта. Если копчености предполагается после обработки варить, то коптить можно сравнительно прохладным дымом с температурой 40–60 °С. Так готовятся копчено-вареные

окорока, грудинка, колбасы. Если продукт подвергается только копчению и после его окончания должен быть полностью готовым, то температура дыма должна составлять 80—100 °С. При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму. Основным преимуществом горячего копчения является небольшая продолжительность процесса и, соответственно, меньшая его трудоемкость. Однако главное преимущество данного способа является и главным недостатком. Поскольку продукты при горячем копчении доводятся до готовности быстро, они не успевают потерять всю естественную влагу и основательно пропитаться консервирующими веществами из дыма. В итоге мясные деликатесы имеют относительно небольшой срок хранения – от 1 до 3 недель. Рыба, приготовленная таким образом, вообще не приспособлена для длительного хранения. Ее нужно съесть в течение 2–3 дней. И хотя кто-то может считать недолгий срок хранения недостатком, обычно такие вкусности в холодильнике не залеживаются. Именно благодаря непродолжительной обработке при высокой температуре продукты теряют мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром. В результате они приобретают сочность, мягкость, великолепный вкус, аппетитный запах и содержат небольшое количество соли, что является еще одним преимуществом данного способа.

Все это объясняет популярность горячего копчения среди любителей приготовить деликатесы собственноручно. Причем уже найден способ продления срока годности копченых мясных изделий. Чтобы они спокойно пролежали в холодильнике около двух месяцев, после окончания копчения их необходимо тщательно просушить в хорошо проветриваемом помещении или на воздухе в сухую погоду.

Подведем итог сказанному и еще раз назовем основные правила безопасного копчения.

● Выбирать следует только свежайшие качественные продукты, будь то мясо, сало, птица или рыба. Животные, мясо которых используется, должны быть совершенно здоровыми. При малейших сомнениях от покупки нужно отказаться.

● Посол и маринование должны проводиться с соблюдением санитарных норм, использоваться может только чистая посуда и инструменты. Пропорции ингредиентов и температура помещения, где происходит предварительная обработка, должны строго соблюдаться.

● Топливо необходимо подбирать тщательно, из деревьев подходящих пород, причем для достаточного образования дыма топливо должно не гореть, а только тлеть. Небольшой огонь

можно допускать только при пасмурной или сырой погоде, чтобы уменьшить общую влажность, наносящую вред качеству и вкусу копченостей.

● Коптильня должна быть герметичной, глубокой, оснащенной поддоном.

● Не следует загружать в небольшие конструкции значительные объемы сырья, чтобы коптильня не превратилась в пароварку.

● В процессе копчения лишний раз коптильню лучше не открывать, чтобы не спровоцировать возгорание топлива. Процесс можно контролировать по цвету дыма – он должен быть белым. Если дым пожелтел – мясо или рыба подгорают.

● Следует позаботиться о своей безопасности и подготовить ведро с песком на случай тушения пожара.

Итак, сырье подготовлено, технология копчения известна. Теперь дело за коптильней.

Разновидности коптилен

Как уже упоминалось, копчение бывает холодным и горячим, и по технологии эти способы заметно отличаются друг от друга. Соответственно, приспособления для копчения тоже различаются по этому принципу: для горячего и холодного копчения.

Коптильни могут быть стационарными, специально построенными на даче или участке для приготовления мясных деликатесов в больших количествах, а могут быть очень компактными, разборными, которыми можно пользоваться даже на кухне в городской квартире.

Также для копчения на открытом воздухе можно соорудить небольшую компактную коптильню. Такое приспособление нужно выбирать с учетом следующих параметров:

- материал, из которого изготовлена коптильня;
- желаемый срок службы;
- вес конструкции;
- планируемая частота использования;
- количество сырья, которое будет загружаться за один прием.

Устройство для копчения можно приобрести готовое, а можно изготовить самостоятельно из подручных материалов. Главное – определиться, что именно нужно, ведь разнообразие моделей поражает.

Коптильни бывают переносные, стационарные, складные, большие, компактные, с аксессуарами и без, с корпусом из обычного металла, дерева или из нержавеющей стали. Есть конструкции, предназначенные для использования дома – изготовленные из 0,8–1,5-миллиметровой стали, с одной решеткой и системой охлаждения. Универсальные делаются из более толстой стали, могут иметь несколько решеток, а также выполнять функцию гриля и барбекю. Профессиональные коптильни обычно электрические, они рассчитаны на закладку до 300 кг мяса одновременно. Для приготовления копченостей в домашних условиях такое оборудование вряд ли пригодится.

Гораздо полезнее в хозяйстве будут небольшие складные коптильни, которые можно взять с собой на рыбалку, в туристический поход. В этом случае важны вес и размер конструкции. Оптимальные параметры: 40 × 28 × 18 см. Для копчения во дворе или на даче можно выбрать более массивную модель, вес которой составит около 20 кг. Желательно, чтобы она имела дополнительные ребра жесткости. Гидрозатвор, расположенный вдоль стенок, также является дополнительным

средством укрепления коптильни. Причем именно такие конструкции рекомендуется использовать в домашних условиях: они позволяют легко решить проблему выведения дыма.

Пришло время более детально познакомиться с конструкциями коптилен, которые можно использовать для самостоятельного приготовления мясных и рыбных деликатесов.

Классическая коптильня для холодного копчения – это деревянная конструкция с очагом, расположенным ниже уровня земли. Можно использовать и естественные неровности рельефа (рис. 5).

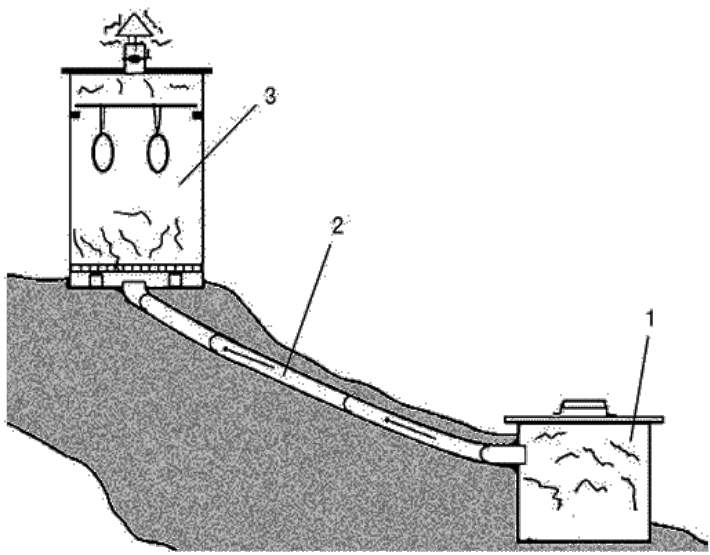

Рис. 5. **Классическая коптильня холодного копчения:**
1 – дымогенератор; *2* – дымовой канал; *3* – коптильня

Очаг должен быть расположен в самой низкой точке. Вверх по склону от него под углом 45–50° нужно вырыть траншею длиной около 3 м и глубиной не менее 0,5 м, накрыть ее досками и присыпать землей. На выходе траншеи сооружается небольшой домик из досок, похожий на обычный небольшой сарай. Именно там, на поперечных планках, подвешивается сырье для копчения. Доски стен не следует подгонять вплотную: щели обеспечат тягу и стабильное поступление дыма из очага. Для строительства следует использовать исключительно древесину лиственных пород, доски из хвойных пород деревьев – сосновые, еловые – не подойдут!

Такую конструкцию стационарной коптильни можно приспособить и для горячего копчения. Двухкамерную стальную печь (дымогенератор) устанавливают ниже уровня земли. В ее нижней камере разжигают топливо (древесину, газ, можно

использовать паяльную лампу или электронагреватель). В верхней камере, отделенной от нижнего отсека стальным листом (противнем), размещают стружку и щепу. Длина дымового канала между очагом и строением коптильни – около 3 м, канал прокладывают под углом. Щели в самой коптильне нужно будет загерметизировать, а на крыше установить вытяжную трубу, в которой сделать несколько регулируемых вручную люков. При горячем копчении люки на трубе открывают, чтобы создать достаточно сильную тягу. Так дым не будет успевать остыть в дымовом канале, а будет поступать горячим в коптильное помещение. Если предполагается заготовка продуктов способом холодного копчения, то все люки в трубе нужно прикрыть или открыть совсем немного, чтобы дым поступал в помещение охлажденным до нужной температуры. С помощью датчика температуры и регулирования крышек люков можно поддерживать постоянный температурный режим.

Для сооружения следующей конструкции не понадобится браться за лопату – она полностью расположена над уровнем земли. Такая **коптильня для холодного копчения** разделена на два яруса: на нижнем размещается очаг, а собственно коптильная камера – на некоторой высоте. Они соединяются дымоходными трубами. Их можно сделать из кирпича или металла, но нельзя использовать асбестовые. Если трубы выложены из кирпича или камня, раствор должен быть глиняным, а не цементным.

Минусы такой модификации – непривлекательный внешний вид сооружения, портящий общий вид участка, а также недостаточное охлаждение дымохода при отсутствии грунта вокруг его стен. Хотя для устранения этого недостатка вокруг дымохода можно все-таки насыпать землю и увлажнять ее по мере необходимости. Возле сооружения рекомендуется обустроить комфортное место для отдыха и наблюдения за процессом, ведь холодное копчение может длиться несколько дней.

Вариант, противоположный предложенному выше, – **спрятанная под землю коптильня для холодного копчения** (рис. 6). Она состоит из топки, вырытой в земле, которую можно загрунтовать глиной или облицевать кирпичом, и подземного дымохода, стенки которого укрепляют кирпичной или каменной кладкой. В конце дымохода устанавливают металлическую бочку без дна или металлический ящик нужного размера. Снизу под бочкой крепится сетка для фильтрации дыма. Кстати, она выполняет и роль поддона, предохраняющего продукты от падения в дымоход или очаг, если в процессе копчения подвеска оборвется. Внутри коптильной камеры закрепляют трубы, деревянные планки или ветки, на которые подвешивают

продукты. Сверху емкость накрывают листом металла, сложенной в несколько слоев рогожей или плотной мешковиной.

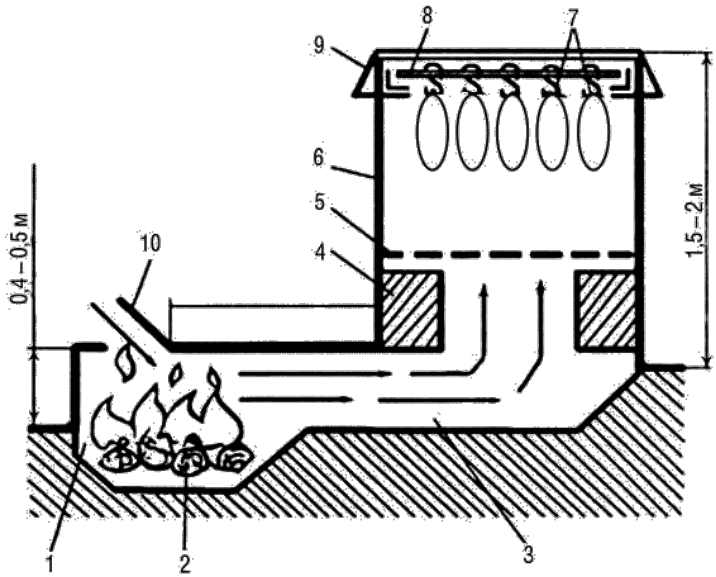

Рис. 6. **Подземная коптильня простейшей конструкции:**

1 – топка; *2* – горящие дрова; *3* – дымоход; *4* – кирпичная кладка; *5* – решетка (металлическое сито); *6* – деревянный или металлический ящик; *7* – подвешенные для копчения мясные полуфабрикаты; *8* – металлические стержни с крюками; *9* – покрывало из мешковины; *10* – дверца топки

Коптильни для горячего копчения (рис. 7) намного проще, поскольку для них не нужен длинный дымоход, в котором дым остывает до нужной температуры. Для такой конструкции подойдет практически любая достаточно большая емкость из металла (металлический ящик, бочка или даже большая кастрюля) с несколькими отверстиями в стенках. Также обязательно нужна плотно прилегающая крышка.

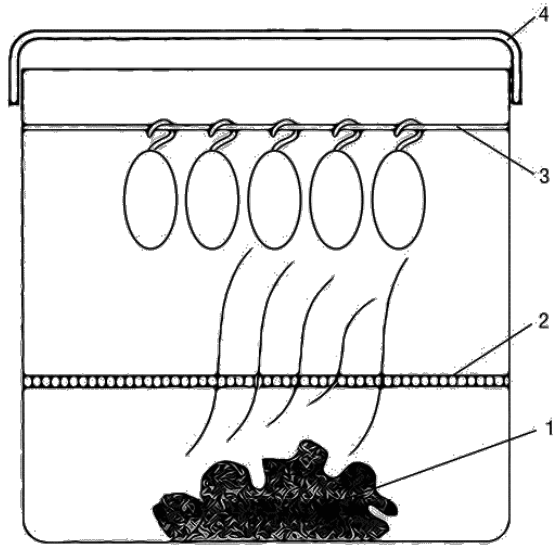

Рис. 7. **Коптильня для горячего копчения:**

1 – опилки; *2* – решетка; *3* – прутья для подвешивания продуктов; *4* – крышка

Внутри емкости устанавливают три горизонтальные решетки из нержавейки, диаметр металла – около 3 мм. Верхняя решетка должна находиться в 10 см от края емкости, вторая – ниже верхней на 5–7,5 см, нижняя – в 15–20 см от дна камеры. Решетки закрепляются на ребрах-стойках, которые опираются на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают на прутьях. На нижней решетке устанавливают поддон для сбора вытекающего при копчении жира.

На дно коптильной емкости засыпается стружка слоем около 2 см, сверху укладывается щепа и мелкие ветки, все сбрызгивается водой. Коптильную камеру устанавливают на очаг. Для удобства топливо можно разложить между несколькими кирпичами. Еще один вариант – использовать как очаг стационарный кирпичный мангал, гриль или барбекю. В этом случае подойдет любое топливо. Оно будет нагревать дно коптильни, но дым от него внутрь не попадет. Дым будут производить опилки и щепки, уложенные внутри на дно коптильни.

Как правило, процесс копчения в такой конструкции занимает 30–90 мин. Время зависит от размера кусков, предназначенных для копчения. Во время копчения необходимо поддерживать стабильный ровный жар, не пытаясь ускорить приготовление за счет увеличения нагрева, иначе вкус копченостей ухудшится. Чтобы избежать подобных

неприятностей, нужно постоянно следить за температурой внутри камеры с помощью датчика, встроенного в крышку. При его отсутствии определить температуру можно, капнув на крышку немного воды. Если вода испаряется без перекатов и шипения, то температура внутри коптильни оптимальна и не превышает 95 °С. Если стенка емкости горячая, но не обжигает руки, значит, температура внутри – на уровне 50–60 °С.

Не составит большого труда и не займет много времени изготовление **коптильни из двух бочек или кадок без дна** (рис. 8). Их следует поставить друг на друга, а между ними натянуть фильтр из увлажненной редкой мешковины или серпянки, который будет «улавливать» сажу от дров.

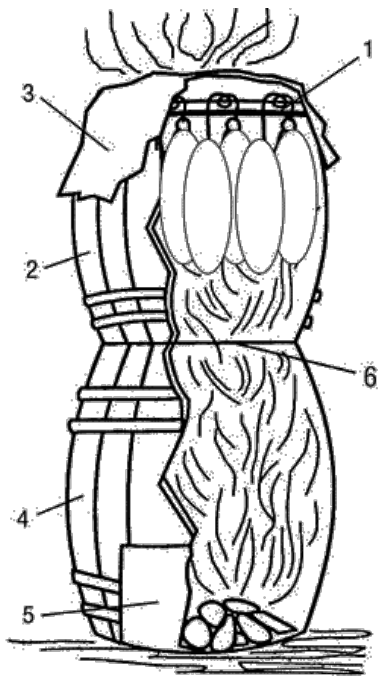

Рис. 8. **Коптильня из двух бочек:**
1 – прутья-поперечины для подвешивания продуктов; *2* – верхняя бочка; *3* – крышка с отверстиями или мешковина; *4* – нижняя бочка; *5* – отверстие топки; *6* – фильтр

В нижней бочке устраивается очаг: на дно укладывается металлический лист, на котором сжигаются веточки, щепки и опилки. В верхней бочке закрепляют поперечины, на которые подвешивают продукты. Сверху все сооружение накрывается мешковиной, поднимая и опуская которую можно регулировать температуру и количество дыма внутри коптильни. Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть при недостатке воздуха,

горение дров допускать нельзя.

Используя подобную конструкцию, можно закоптить достаточно крупные куски мяса. Для приготовления окорока нужно поддерживать в камере температуру 50–60 °С. В этом случае продолжительность копчения составит 16–24 ч. Корейки, грудинки, рулеты, куриные окорочка и другие небольшие изделия достаточно коптить при такой же температуре 7—12 часов.

Все это время важно внимательно следить за процессом: поддерживать заданную температуру, обеспечивать равномерное поступление дыма, не допускать попадания на продукты угольков или сажи, увлажнять тканевые фильтры и одновременно следить, чтобы влажность воздуха в камере не превышала 40–50 %.

Коптильню такой конструкции можно расположить как на открытом воздухе, так и под навесом. Во втором случае пользоваться ею можно будет практически в любое время независимо от погодных условий.

Модификаций коптилен множество. Можно самостоятельно соорудить даже такую компактную конструкцию, которая прекрасно поместится на кухонной плите. Это так называемая **бочка для копчения**. Внутри нее устанавливается сетка, на которой закреплены крючки для подвешивания продуктов. Нижним торцом сетка опирается на поддон с коптильной смесью. Такая емкость очень компактна, весит немного и легко устанавливается на электрической или газовой плите. Модель можно модернизировать, добавив поддон для накапливания стекающего жира или другие элементы на свое усмотрение.

Большой популярностью у любителей активного отдыха пользуются **переносные коптильни**, которые можно взять с собой на природу, на рыбалку, в поход или на дачу. Их удобно переносить, они быстро собираются и дают возможность за достаточно непродолжительное время закоптить небольшие куски мяса, куриное филе, колбаски и сосиски, среднюю и мелкую рыбу.

Лучшим материалом для изготовления походной коптильни является нержавеющая или листовая холоднокатаная сталь. Для стенок понадобится листовая сталь толщиной 0,8 мм, а для днища – толщиной 1,5 мм. Дно должно быть более толстым, поскольку ему придется выдерживать неоднократные нагревания. Угли будут находиться не только под ним, но и сверху, а значит, материал должен иметь повышенную прочность. Уменьшение рекомендованной толщины заметно сократит срок эксплуатации коптильни.

Сначала из листа металла необходимо вырезать четыре стенки коптильни (рис. 9).

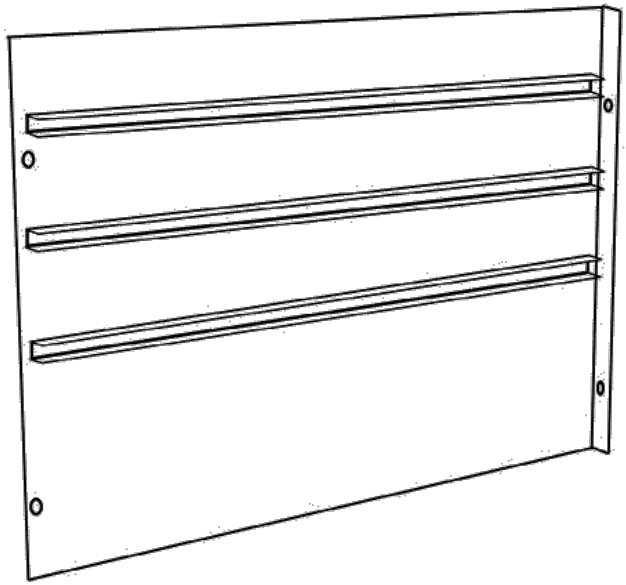

Рис. 9. **Стенка переносной коптильни**

Исходя из размеров стенок, определяется площадь дна. Стороны днища должны быть на 4 см больше габаритных размеров стенок. По углам днища необходимо вырезать квадраты 2 × 2 см (рис. 10).

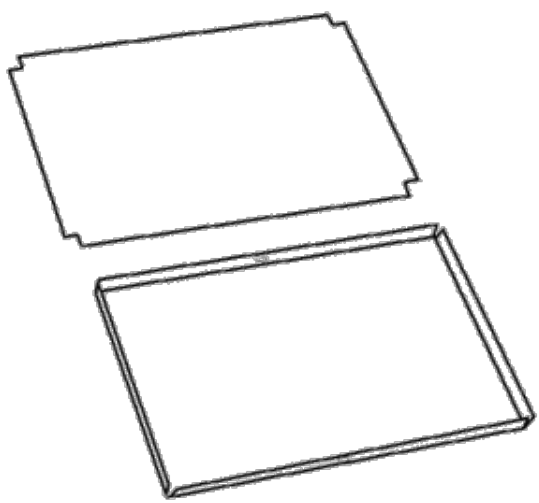

Рис. 10. **Днище походной коптильни**

После этого выступающие на 2 см части нужно загнуть вверх под прямым углом, сформировав бортики-опоры, в которые впоследствии будут вставляться четыре стенки конструкции. В

местах соединения днища с боковыми стенками следует просверлить сквозные отверстия (рис. 11).

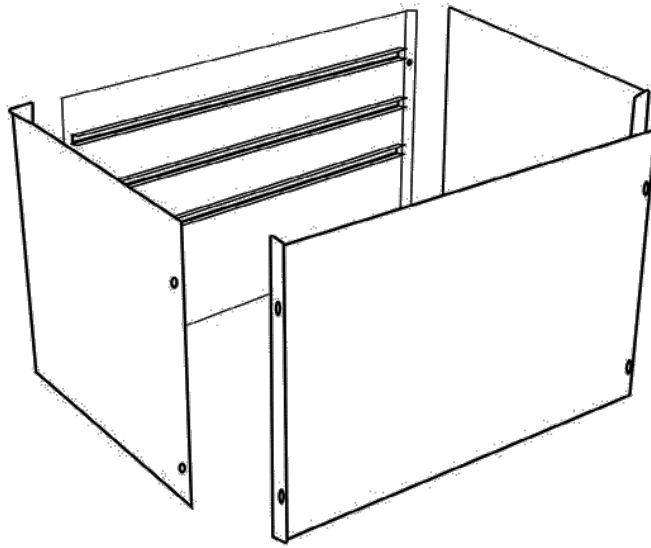

Рис. 11. **Подгонка стенок походной коптильни**

Сначала рекомендуется сделать это с одной стороны, закрепить конструкцию болтами, а потом повторить операцию с другой стороны. Лучше использовать болты диаметром 6 мм с барашковыми гайками (рис. 12).

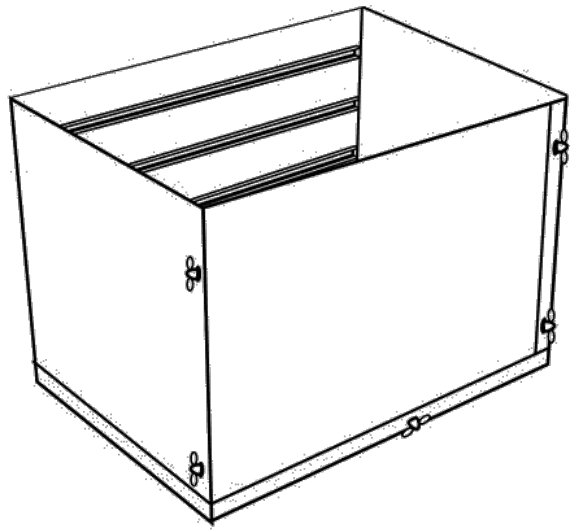

Рис. 12. **Походная коптильня в собранном виде**

Внутреннее оснащение коптильни заключается в установке креплений для решетки или прутьев. Для этих целей можно

использовать строительный уголок, П-образный швеллер и другие подходящие материалы. Под каждое крепление на длинных стенках коптильни нужно просверлить по два отверстия и зафиксировать детали винтами или использовать заклепочный пистолет.

Для коптильни понадобится крышка. Ее можно изготовить из фанеры или ДВП, при этом ее размеры должны быть на 3–4 см больше габаритов короба. Практичную крышку с бортиками можно сделать по той же схеме, что и дно, только использовать более тонкие металлические листы. Дополнительно к ней нужно приделать ручку и просверлить несколько отверстий для обеспечения тяги и регулировки температуры.

Если такую коптильню разобрать, она будет занимать место, равное площади боковой стенки.

Осталось нарезать прутки, на которых будут лежать продукты. Для этой цели понадобится проволока из нержавейки диаметром 2,5–3,5 мм. Ее нужно нарезать на куски, длина которых на 5 мм меньше, чем внутренняя ширина короба. Подойдет и готовая решетка, стороны которой будут на 4–7 мм меньше внутреннего размера коптильни.

Металлические спицы могут пригодиться, если возникнет необходимость подвешивать рыбу массой 100–150 г, чтобы тушки не соприкасались друг с другом (рис. 13).

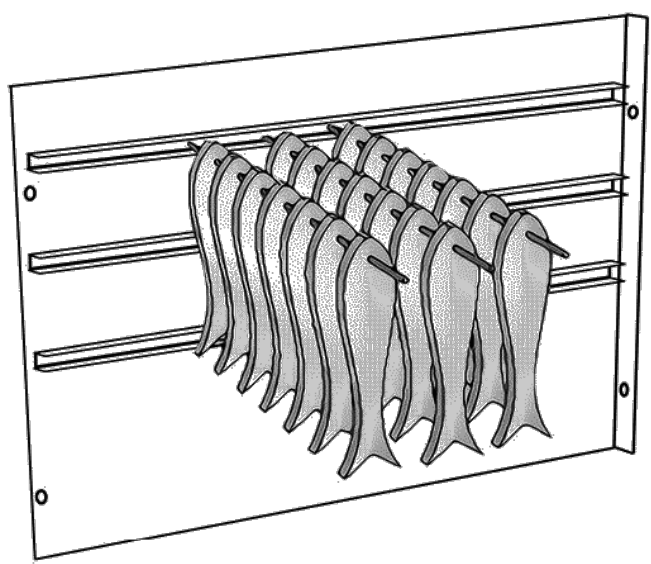

Рис. 13. **Расположение мелкой рыбы**

Более крупную рыбу, окорочка, колбасы и куски мяса следует класть на прутки или на решетку (рис. 14).

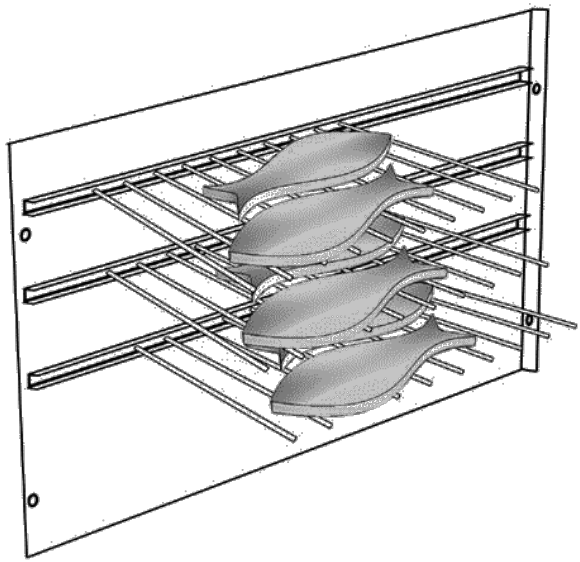

Рис. 14. **Расположение крупной рыбы**

Подготовка такой конструкции к копчению очень проста. На дно коптильни укладывают слой опилок толщиной 5–7 см. На нижний ярус решетки кладут более крупные продукты, на верхний – мелкие. Конструкцию накрывают крышкой и устанавливают над раскаленными углями на камнях или кирпичах. При желании коптильню можно оборудовать регулируемыми ножками.

Процесс копчения занимает от 30 до 70 мин в зависимости от размера продуктов. В начале копчения следует поддерживать среднюю температуру, чтобы изделия немного подсушились, а затем температуру повышают, чтобы изделия не только прокоптились, но и прошли термообработку.

Чтобы контролировать процесс, можно периодически поднимать крышку. Первый признак того, что все идет по плану, – плотный белый дым внутри всего пространства под крышкой. Оценивать ситуацию нужно быстро и не держать долго крышку открытой. От притока кислорода тлеющие на дне щепки могут воспламениться и продукты подгорят. На подгорание указывает также желтоватый дым внутри коптильни. По окончании процесса заложенное мясо или рыба должны приобрести специфический приятный аромат и золотисто-коричневую окраску.

Одним из самых простых и эффективных способов организовать за пару часов хорошую коптильню является **использование бочки**. Причем подойдет и деревянная (рис. 15),

и металлическая. Главное – она должна быть неокрашенная и чистая.

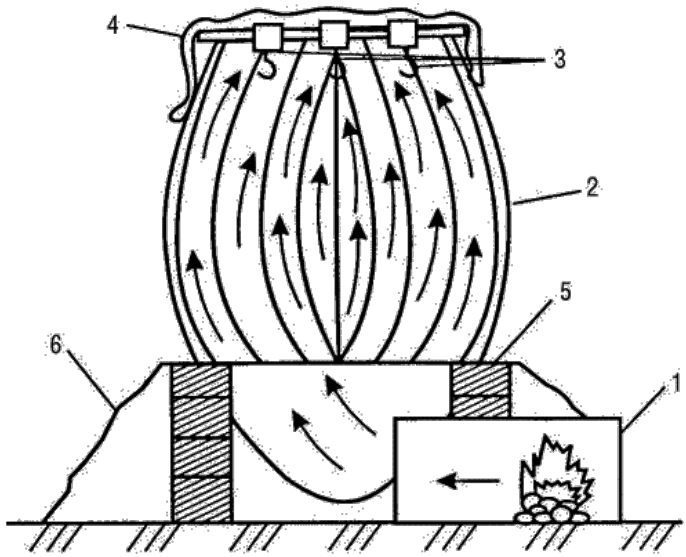

Рис. 15. **Коптильня из деревянной бочки:**
1 – топка с направлением выхода дыма; *2* – корпус бочки без дна; *3* – вешала; *4* – крышка бочки с мелкими отверстиями для дыма; *5* – кирпичи; *6* – слой земли для защиты очага и низа бочки от утечки дыма и тепла

Для сооружения такой коптильни у бочки следует вынуть дно, а металлическую – еще и прокалить. Сверху бочку закрывают крышкой с отверстиями и накрывают грубой тканью, сложенной в несколько слоев, или мешковиной. Конструкцию устанавливают на топку – яму глубиной около 70 см и площадью 1 × 1,5 м. Стены топки можно выложить кирпичом, чтобы бочка была более устойчивая.

Перед ямой обустраивают очаг. В нем разводят огонь, а у самого основания бочки устанавливают поддон с коптильной смесью из щепы, опилок, тонких веток. Во время копчения нужно следить, чтобы опилки не загорелись, ведь температура внутри бочки может достигать 90—100 °С.

Сырье подвешивают внутри бочки на прутьях и крюках вверху, под крышкой. Время копчения зависит от размера кусков мяса и рыбы и может колебаться от 3 до 6 часов.

Еще один вариант – **коптильня из стальной бочки с пеналом**. Для ее изготовления модернизируют металлическую бочку-коптильню, добавляя к ней пенал для опилок (рис. 16).

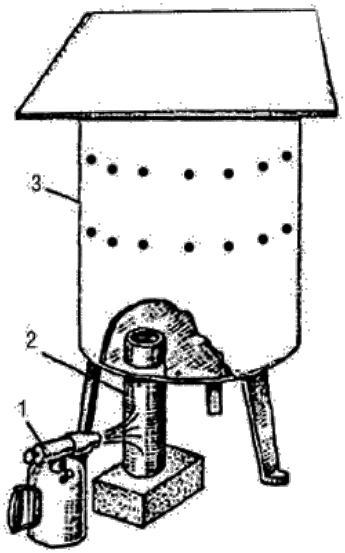

Рис. 16. **Коптильня из стальной бочки с пеналом, вкрученным в днище:**

1 – паяльная лампа; *2* – металлический стакан с опилками; *3* – бочка

Сделать ее не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Необходимо вварить в 200-литровую металлическую бочку под прямым углом стальную трубу. Возможно два варианта подсоединения трубы: со стороны стенки или со стороны днища. Оптимальный диаметр трубы – 30 ± 2 мм.

На выходящем наружу конце трубы необходимо нарезать резьбу и прикрутить угловую муфту, направленную отверстием вниз. Из другого отрезка такой же трубы изготавливается пенал для опилок. Один из концов пенала нужно заварить, а на другом тоже нарезать резьбу. В пенал засыпают просушенные опилки, а затем его подсоединяют к муфте.

Получившийся пенал-стакан можно разогревать паяльной лампой. Приблизительно через 15–20 мин, когда в бочке появится дым, лампу следует выключить. Процедуру повторять каждые 2,5–3 ч. Обычно, чтобы закоптить мясо или рыбу среднего размера, необходимо 6–7 таких сеансов. Затем готовую продукцию обязательно нужно подвялить в сухом хорошо проветриваемом прохладном помещении около 3 суток.

Труба-коптильня. Если металлической бочки в хозяйстве не нашлось, в качестве коптильни можно приспособить стальную неоцинкованную трубу размером 100 × 65 см.

Если трубы нет, но есть стальной лист размером приблизительно 100 × 200 см, трубу можно сделать самостоятельно: согнуть его в рулон с нахлестом 2–3 см.

Скрепить изделие можно с помощью винтов, просверлив отверстия на расстоянии 30 см друг от друга. Причем устанавливать такую простейшую трубу-коптильню можно как вертикально, так и горизонтально (рис. 17).

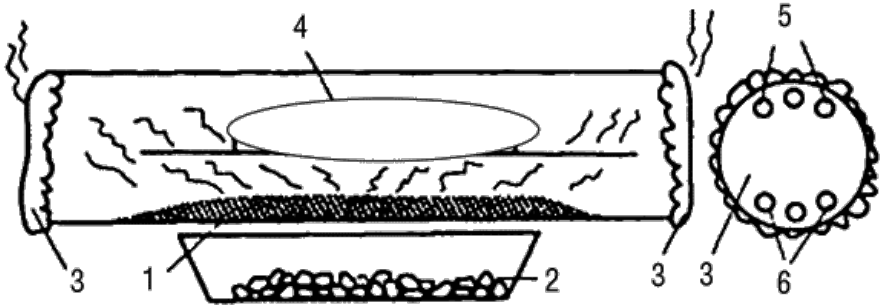

Рис. 17. **Труба-коптильня:**

1 – опилки для копчения; *2* – топливо; *3* – алюминиевая фольга; *4* – решетка; *5* – выходные отверстия для дыма; *6* – отверстия для свежего воздуха

Если трубу-коптильню установить над источником огня вертикально, то на верхнем крае придется сделать несколько надрезов для крепления деревянной крестовины, к которой будет подвешиваться сырье. В нижней части устанавливают поддон для опилок, изготовленный из листовой стали. Сверху нужно прикрыть трубу алюминиевой фольгой с отверстиями для выхода дыма. Для подогрева опилок удобно использовать газовую горелку. Чтобы подвести горелку под коптильную камеру, трубу устанавливают на металлические ножки или кирпичи.

При горизонтальном положении внутри трубы нужно установить проволочную решетку с крупными ячейками, размер которой соответствует диаметру трубы. Решетка должна быть прочной, чтобы при нагрузке не допустить деформации трубы. Концы трубы закрывают листами фольги с отверстиями: верхние отверстия будут вытяжными – для дыма, нижние – для поступления свежего воздуха. Между подпорками, на которые укладывают трубу-коптильню, необходимо установить источник огня, а на дно трубы насыпать опилки. К такой конструкции можно приделать ручку, и она будет удобным переносным устройством для копчения (рис. 18).

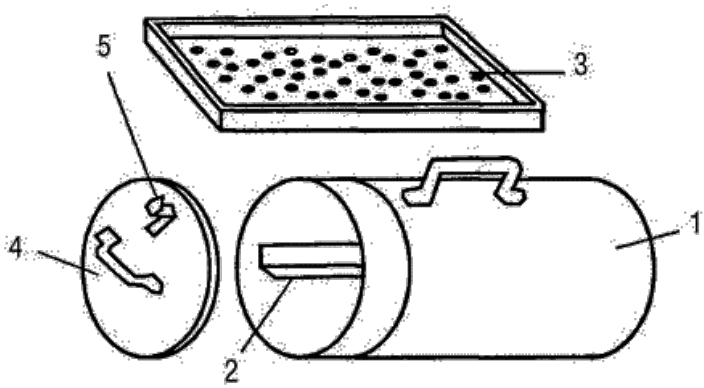

Рис. 18. **Цилиндрическая переносная коптильня:**
1 – корпус коптильни; *2* – угольники; *3* – противень; *4* – крышка; *5* – заглушка

В качестве коптильни можно приспособить даже обычный металлический ящик, открытый сверху и снизу. Внутри ящика на высоте 7—10 см от дна нужно приварить крепления (уголки или стержни) для установки поддона. Между краями поддона и стенками ящика оставляют щели для прохода дымовых газов в коптильную камеру. Вверху к противоположным стенкам приваривают или прикручивают крепления для установки металлических прутьев или отрезков труб, на которые подвешивают продукты. Для подвешивания используют крючья из нержавеющей стали (чтобы мясо не прорывалось, крючья изготавливают из стали толщиной не менее 10 мм) или шпагат, сложенный в несколько прядей. Когда сырье заложено, ящик устанавливают на кирпичи, под ним разводят огонь. Сверху коптильню накрывают фольгой, металлическим листом или сложенной в несколько слоев рогожей, с помощью которых можно будет регулировать тягу дыма в коптильной камере.

Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите. Уже упоминалось о мини-коптильнях, которые можно установить на обычной газовой плите в стандартной квартире. Соорудить такую коптильню сложнее, чем приспособить для копчения металлическую трубу, но возможность закоптить дома за пару часов свежую рыбу, колбаски или куриный окорочок стоит того, чтобы уделить немного времени сборке такой модели.

В качестве коптильной камеры можно использовать готовую жаровню-гусятницу (рис. 19).

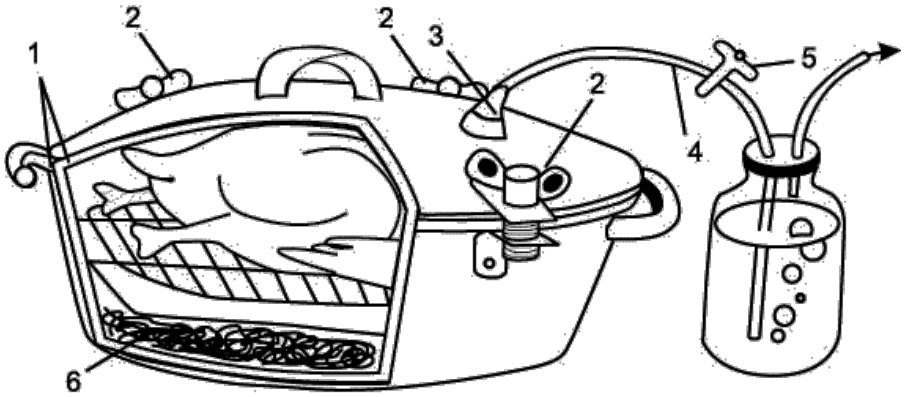

Рис. 19. **Устройство для горячего копчения на кухонной газовой плите:**

1 – гусятница; *2* – зажимы; *3* – штуцерное отверстие в крышке; *4* – дымоотводная резиновая трубка; *5* – клапан-зажим для регулирования давления в коптильне; *6* – опилки

Чтобы в процессе работы по кухне не летала копоть, крышку гусятницы надо уплотнить с помощью стандартной ленты из термостойкой резины. Для надежности крышку можно прижать зажимами-струбцинами. Для отвода копоти и дыма в крышке в штуцерное отверстие вставляют резиновую трубку и опускают ее конец в трехлитровую банку, наполненную водой. Вторая трубка, выходящая из банки, должна быть подведена к форточке или вытяжке. На трубку, выходящую из гусятницы, следует установить клапан или зажим, с помощью которого можно будет регулировать давление воздуха и концентрацию дыма внутри коптильни.

Таким способом на кухне можно коптить рыбу, небольшие куски мяса и птицы. Главным достоинством этой коптильни, как и главным недостатком, является ее небольшая емкость. В нее не уложишь много сырья, но, с другой стороны, конструкция занимает мало места и не загромождает кухню. Так что каждый хозяин сможет сам решить, стоит ли собирать такое устройство.

Если с горячим копчением в условиях городской квартиры особых затруднений не возникает, то как организовать холодное – не совсем понятно. Ведь нужен достаточно длинный воздуховод, в котором дым от опилок сможет остыть до нужной температуры.

Однако предложенную ниже **установку для холодного копчения** (рис. 20) можно легко собрать в квартире. Время копчения продуктов в ней составляет от 5 до 10 ч, так что чаще всего она используется рыбаками для заготовки впрок улова. Длительность процесса зависит от размера рыбы и определяется на глаз: через прозрачную стенку видно, что продукты готовы.

Максимальная разовая загрузка камеры – около 25 рыбин размером до 40 см и весом до 500 г каждая. Всего для обработки одной закладки требуется 1–2,5 кг топлива. Преимущество этой модели также в том, что после завершения копчения ее можно легко разобрать и спрятать: она занимает мало места.

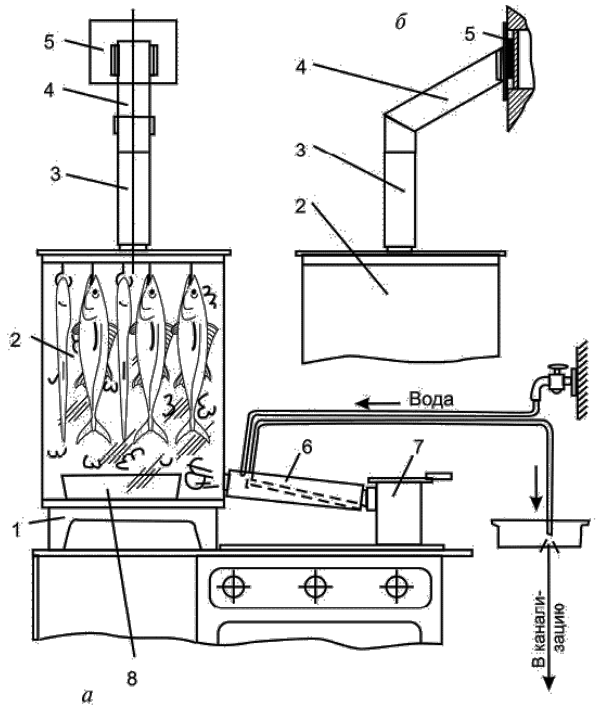

Рис. 20. **Установка для холодного копчения на кухонной газовой плите:**

а – общий вид; *б* – вид отводящей копоть трубы сбоку; *1* – подставка-стол; *2* – коптильная камера; *3* – труба; *4* – натрубник; *5* – заслонка; *6* – дымовод с охладителем; *7* – печка; *8* – миска с водой

Чтобы изготовить такую коптильню, необходимо заранее запастись материалом (жестью от консервных банок, листовым оргстеклом, дюралюминием, пластиком, металлическими и резиновыми трубками), а также инструментами.

В полном сборе конструкция включает стол, который устанавливается возле газовой плиты; коптильную камеру, расположенную на подставке; трубу, выходящую из камеры, со специальным натрубником с заслонкой. Труба обеспечивает отвод дыма в форточку или вентиляционное отверстие. Также понадобится соорудить дымовод с охладителем, который будет подавать дым в камеру.

Металлическая емкость, наполненная опилками, устанавливается над газовой горелкой. Образующийся при тлении дым проходит через охладитель и поступает в коптильную камеру, где размещены продукты. Дым коптит рыбу, колбасы или другие заготовки, а потом выходит через трубу, соединенную с вентиляционным отверстием кухни. Таков общий принцип работы конструкции.

Для изготовления коптильной камеры подойдет любая емкость нужного объема. Если ее нет, можно самостоятельно изготовить ящик или цилиндр из металла, например дюралюминия, железа или оргстекла. Обязательно нужно сделать плотную крышку на камеру и снабдить ее ручкой, чтобы было удобно открывать и закрывать емкость. При соединении элементов домашней коптильни можно использовать сварку, нетоксичный клей, заклепки, винты. Необходимо заранее подумать, как в камере будут устанавливаться шесты с продуктами, и предварительно прикрепить планку с отверстиями для подвешивания или припаять специальные опоры.

На дно камеры для увлажнения воздуха ставят миску с водой. Это делается для того, чтобы рыба во время копчения сильно не усыхала. Под рыбой необходимо поставить поддон, в который будет стекать жир.

Для «печки», в которой будут тлеть опилки, подойдет любая металлическая емкость: жестяная банка, небольшой бак, старая кастрюля. Самое уязвимое место этого элемента конструкции – дно: поскольку оно быстро прогорает, то лучше его сделать из нержавеющей стали толщиной около 1 мм. В днище необходимо просверлить 4–5 отверстий диаметром 2 мм, которые во время работы регулярно прочищают проволокой. Накрыть емкость можно керамической плиткой. Такая «крышка» понадобится, чтобы регулировать подачу воздуха для постоянного тления опилок. Крышка должна плотно прилегать к краям емкости, чтобы при полном накрывании тление затухало без доступа воздуха.

Дымовод с охладителем – важный элемент устройства, одновременно приводящий дым в нужное температурное состояние и проводящий его в камеру.

Если расстояние от очага с опилками до камеры достаточно большое, то дополнительное охлаждение не понадобится – дым сам остынет в трубе. Однако на небольшой кухне дымовод такой длины сделать не всегда возможно. Один из вариантов – изогнутая конструкция дымовода, однако у нее есть минус: ее будет трудно чистить. Второй вариант – обматывать дымовод мокрой холодной тряпкой или периодически поливать водой, но

это неудобно, поскольку постоянно требует вашего присутствия на кухне в течение всего процесса, а он может длиться до 10 ч. Поэтому третий вариант – создание дымовода с охладителем – наиболее оптимальный (рис. 21).

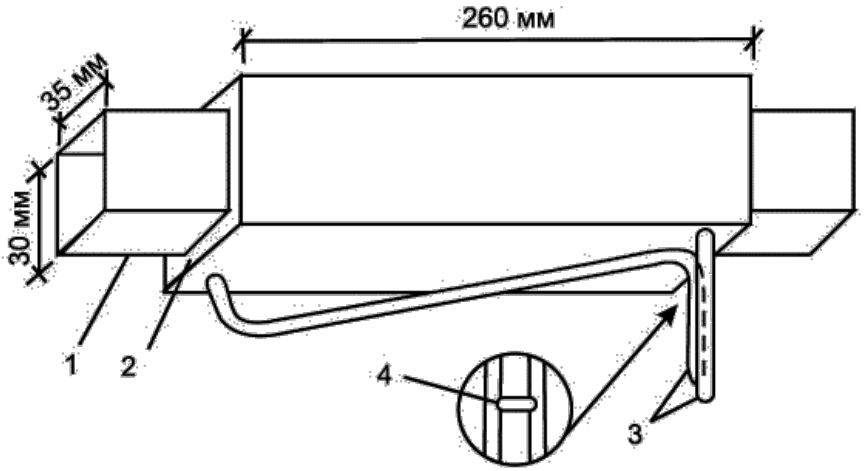

Рис. 21. **Устройство дымовода с охладителем:**
1 – внутренний короб; *2* – наружный короб; *3* – резиновые трубки (подающая воду из водопровода и отводящая ее в канализацию); *4* – перемычка для жесткости

Он представляет собой два металлических короба: внутренний и наружный. Для их изготовления лучше всего использовать листовую латунь или нержавейку. Сваривать стенки нужно тщательно, так как между коробами будет циркулировать вода, да и утечки дыма нежелательны. Во внутренний короб поступает дым, а между ним и наружным коробом циркулирует холодная вода, снижая температуру дыма. Затем через резиновую трубку охлажденный дым поступает в коптильню.

Когда дым обработает продукты, он вытекает через трубу в вентиляционное отверстие. Для отвода дыма используется труба с натрубником, на котором предусмотрена заслонка, с помощью которой можно регулировать тягу. Изготовить и саму трубу, и натрубник можно из металла или пластика, поскольку этот дым уже не горячий и не взаимодействует с продуктами.

Подвешивание и подпетливание продуктов для копчения

Для подвешивания и подпетливания продуктов во время просушки или копчения опытные коптильщики советуют

приобрести хлопковый или льняной шпагат, который представляет собой плотно скрученный жгут из натуральных волокон. Он, как говорят профессионалы, должен обладать высокой линейной плотностью (чем она больше, тем более тяжелый продукт можно на него подвесить). Также при покупке в специализированном магазине или на сайте стоит поинтересоваться удельной разрывной нагрузкой одной нити (13,0 г с/текс – средний показатель), коэффициентом вариации по разрывной нагрузке при испытании одиночной нити (норма – около 6 %) и коэффициентом крутки. Проще говоря, шпагат или веревка должны быть прочными, хорошо держать вес, переносить перекручивание и не раскисать при влажности. Покупной хлопковый шпагат перед использованием рекомендуют окунуть на 2–3 мин в воду – от этого возрастает его прочность и эластичность.

Использовать для подпетливания и обвязки копченостей можно и тонкую пеньковую веревку, которая также должна быть достаточно прочной. Для подвешивания больших тяжелых кусков шпагат или веревку следует складывать в 5–6 раз, а для небольшой рыбы, кусков мяса, птицы, сала достаточно сложить веревку в 2–3 раза.

Чтобы подпетлить окорок, половинку кролика, курицы, индейки, в ножке необходимо сделать сквозной разрез между сухожилиями возле сустава, продеть в разрез сложенную вдвое веревку, а петлю накинуть на ножку. После этого натягивают концы веревки так, чтобы петля зафиксировалась на ножке, и связывают их узлом (рис. 22).

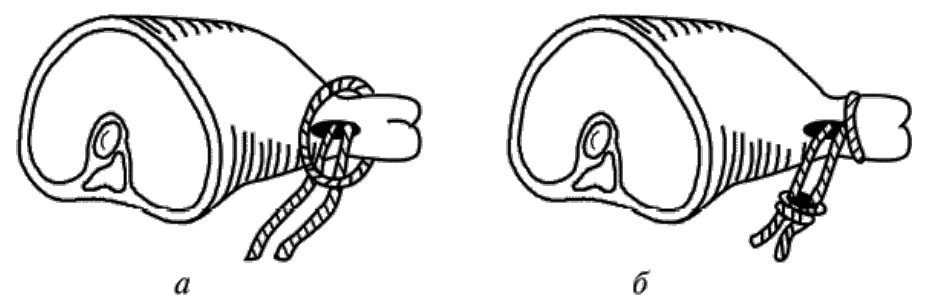

Рис. 22. **Подпетливание окороков:**

а – начальное положение шпагата; *б* – окорок, готовый к подвешиванию

Чтобы сделать надежную петлю на корейке и грудинке, нужно поступить иначе: для более надежного крепления шпагат в корейке и грудинке продевают, захватывая ребрышко. Шпик для

надежности подвешивают сразу на две петли (рис. 23).

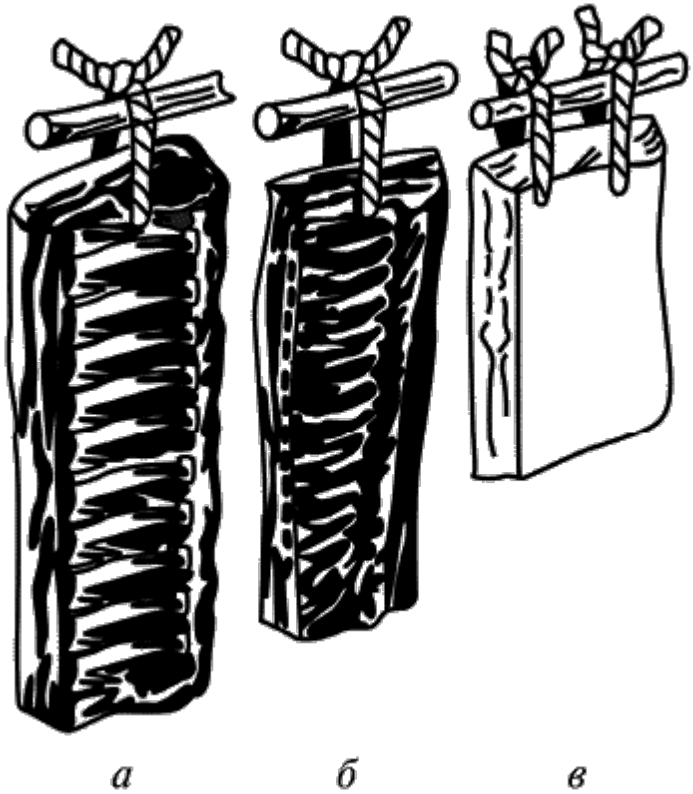

Рис. 23. **Подпетливание и подвешивание мясопродуктов для копчения:**

а – корейка; *б* – грудинка; *в* – шпик

Некоторые коптильщики предпочитают большие куски грудинки и корейки перевязывать шпагатом квадратами – вдоль и поперек.

Так обычно перевязывают свертки и посылки. Это надежный способ крепления, если в конце оплетки сделать крепкую надежную петлю. За нее продукт потом подвешивают и для просушки, и для копчения, и для подвяливания.

Рыбу перед подвяливанием и копчением необходимо также обвязать шпагатом. Это позволит не только развесить рыбу на крючках в коптильне или для просушки на воздухе, но и не даст тушке развалиться в процессе термообработки. Возможны несколько вариантов подпетливания и обвязки рыбы для горячего копчения (рис. 24).

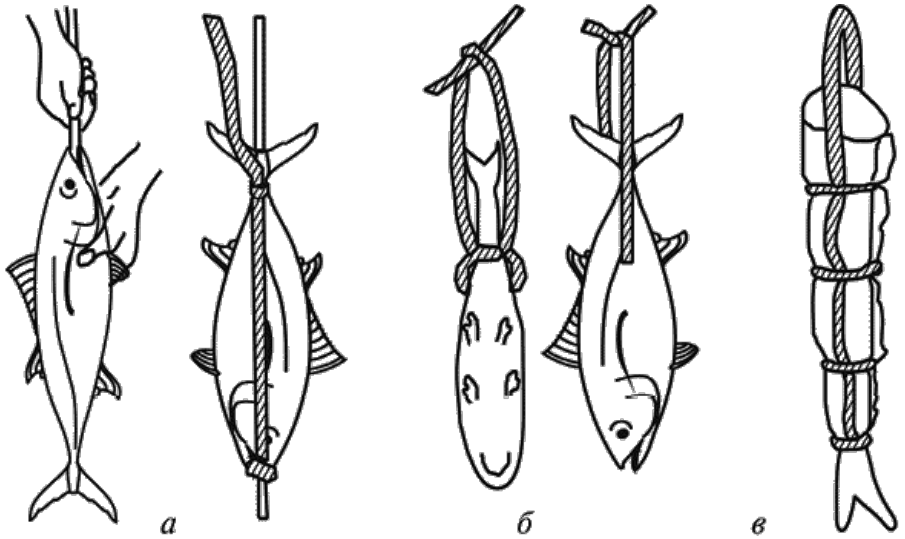

Рис. 24. **Способы подвешивания рыбы для горячего копчения:**

а – подвешивание рыбы со вставной шпонкой; *б* – прошивка; *в* – обвязка

Холодное копчение происходит при более низкой температуре, поэтому вероятность, что мясо отделится от костей рыбы, невелика. В этом случае можно с помощью петли «лассо» зацепить рыбу за хвост (рис. 25).

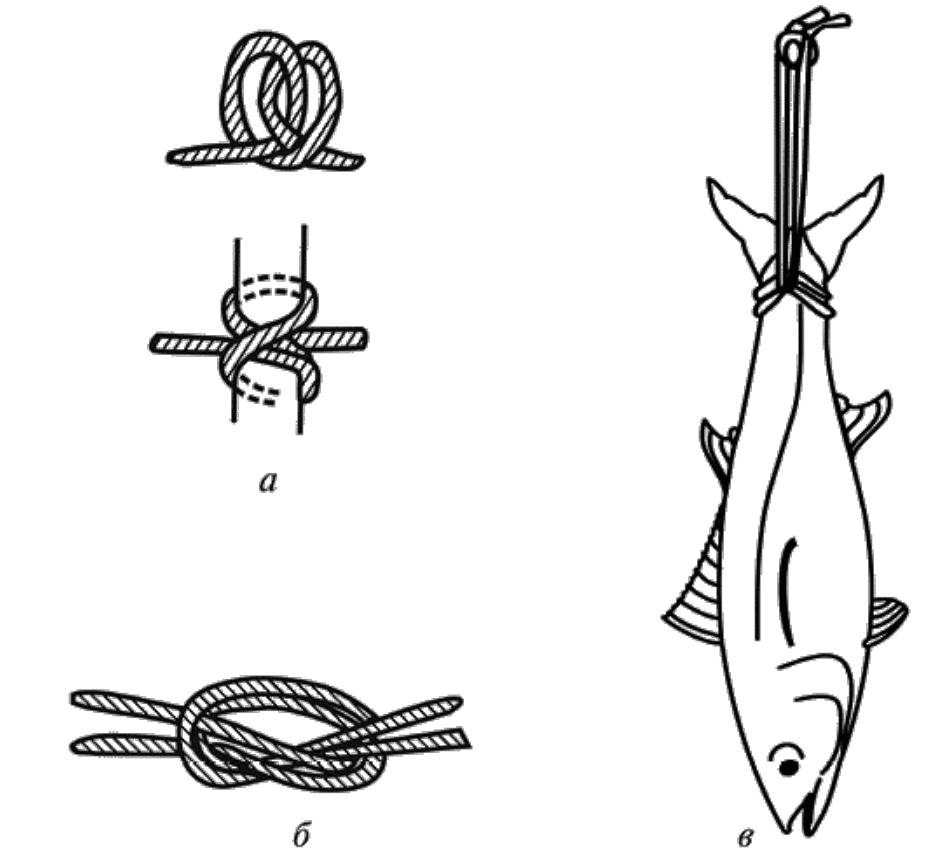

Рис. 25. **Подвешивание рыбы для холодного копчения:**
а – последовательность завязывания петли «лассо»; *б* – верхний узел; *в* – подвешенная рыбная тушка

Применять для подпетливания и обвязки бумажные веревки, тканевую тесьму и проволоку крайне нежелательно. Бумажный шпагат может загореться от малейшей искры или размокнуть от повышенной влажности воздуха либо собственно мяса и рыбы. Тесьма легко загорается, а проволока со временем прорезает толщу мяса, и в итоге оно может упасть в угли на очаг в самый неподходящий момент.

Особенности горячего копчения

Горячее копчение называется так потому, что температура дыма, которым обрабатываются продукты в коптильне, превышает 40–50 °С и может достигать 150 °С и выше. По длительности процесс тоже может отличаться. Она может зависеть от:

- конструкции коптильни;
- вида топлива;
- вида сырья;
- размера кусков;
- количества сырья, которое предполагается обработать за один прием.

При горячем копчении важно не только воздействие дыма на продукт, большую роль играет и действие высокой температуры. Поэтому очаг должен давать и дым, и тепло.

Температура подбирается в зависимости от вида продукта. Если копчености уже проварены или их предполагается в дальнейшем варить или запекать, то для копчения будет достаточно температуры 40–70 °С. В том случае, когда продукт из сырого состояния в процессе копчения должен стать готовым к употреблению, то есть полностью пройти термообработку, понадобится густой дым в сочетании с температурой от 80 °С и выше. При этом одновременно с обработкой консервирующими и ароматическими веществами дыма проходит еще и запекание.

В некоторых случаях при горячем копчении продукты варятся или запекаются заранее, а главная задача коптильни – придать полуфабрикату соответствующий цвет и аромат. Этот способ обычно используется, чтобы ускорить процесс копчения или когда нет нужного топлива в достаточном количестве. С предварительной термообработкой закапчивание может длиться 15–20 минут.

Небольшая продолжительность процесса горячего копчения в целом является преимуществом этого метода заготовки. Получаются вкусные, сочные, ароматные деликатесы за 1–2 ч. Однако в этой «скоростной» обработке есть и существенный недостаток: как быстро мясо или рыба готовятся, так же быстро они и портятся.

Происходит это потому, что при обработке горячим дымом непродолжительное время в мясе и рыбе сохраняется достаточно большое количество влаги, также они слабо пропитываются составными частями дыма в толще кусков. Таким образом, деликатес получается сочным, но не слишком соленым, приобретает очень нежный вкус и консистенцию. Соответственно,

может начать портиться уже через 2–3 дня при комнатной температуре. Мясо, копченное горячим способом, можно хранить в холодильнике не более 2 недель, а рыбу нужно употребить еще быстрее – за 2–3 дня.

Однако после завершения процесса копчения продолжительность хранения мясных деликатесов можно увеличить, если дополнительно подсушить или подвялить их. Для этого необходимо развесить готовые продукты в прохладном помещении с хорошей вентиляцией. При этом влажность воздуха должна быть небольшая, а температура – около 5 °С.

Горячее копчение мяса

Особенность этого процесса – обязательная предварительная обработка продукта. О том, как подготовить мясо к копчению, описано раньше в соответствующей главе. Напомним лишь основные моменты.

Чтобы копчености приобрели свой специфический вкус, нежную консистенцию и приятную соленость, необходима предварительная засолка мяса. Для этого нужно выбрать способ обработки (сухой смесью или рассолом), концентрацию соли, время вымачивания, количество специй, которые можно добавить в рассол или соляную смесь. Следует определить время, за которое сырье достигнет нужной степени солености, а затем при необходимости вымочить его. Следующий обязательный этап – просушка, так как во влажное мясо хуже проникают консервирующие и ароматические вещества из дыма. Только после всех этих подготовительных этапов мясо можно коптить.

Горячее копчение обычно проводится при температуре дыма от 40 °С и выше. Процесс длится от 50–60 мин до 12–48 ч в зависимости от размера продуктов. При горячем копчении на сырье – мясо, птицу или рыбу – воздействует не только дым, но и высокая температура, происходит тепловая обработка продукта. Поэтому при этой методике заготовки очаг располагается относительно коптильной камеры так, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом варьируется в зависимости от вида продукта. Если после подкапчивания продукт предполагается еще и варить, то копчение можно проводить при 50–60 °С. В случае, когда сырье после копчения должно стать полностью готовым к употреблению, используется дым высокой температуры – 80—100 °С и выше.

У начинающих коптильщиков часто возникает вопрос: как определить готовность мяса? Проще всего сделать это визуально. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую или красновато-коричневую корочку, быть сухой, слегка блестящей. Кусок должен быть упругим, но не жестким. Доводить мясо до темно-коричневого цвета не стоит – вкус портится, а характерный изысканный аромат пропадает, иногда даже появляется горечь и горелый привкус.

Горячее копчение можно проводить двумя способами.

Вариант 1.

Температура поддерживается в пределах 35–55 °С. Копчение длится 14–48 часов.

Вариант 2.

Температуру поддерживают на уровне 90 °С и выше, как в духовке. Это уже практически не копчение, а запекание продуктов с добавлением дыма. Этот способ копчения достаточно быстрый, процесс длится от 30 мин до нескольких часов. В результате копчености получаются очень вкусными и сочными, но срок их хранения – не более 3 дней в холодильнике.

Горячее копчение не позволяет продуктам потерять много влаги, они хорошо пропитываются жиром, в результате чего копчености становятся более сочными. Такие копченые продукты хорошо использовать для приготовления первых и вторых блюд в отварном виде.

Копченый окорок

На 1 кг соли грубого помола – 35 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 5–6 г селитры

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в бочонок кожей вниз, обильно посыпая смесью. Выдержать под гнетом 5–6 дней. За это время должен выделиться рассол. Дополнительно приготовить рассол: 1,5 кг соли на 10 л кипяченой воды, перемешать и доливать его в бочонок, чтобы мясо было полностью им покрыто. Если каждый из окороков весит больше 8 кг, необходимо выдержать их в рассоле не менее 6 недель; если же окорока не такие тяжелые, выдерживать можно меньше. Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать шпагатом и подвесить на 12–18 ч на просушку в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. При этом куски мяса не должны соприкасаться друг с другом. Затем можно приступать к копчению. Прежде чем коптить окорока, их нужно обернуть марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения сажей и копотью. Копчение проводить при температуре 50–60 °С в течение 14–24 ч. В качестве топлива для копчения рекомендуется брать древесину старых яблонь, вишен, груш, абрикосов, а также дуба и бука. Сверху дрова необходимо засыпать мелкими опилками. Для аромата поверх дров можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и майоран.

Готовность окороков определяют, проколов их вилкой до кости: если окорок готов, вилка пройдет до кости свободно.

Окорок варено-копченый

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, молотый черный перец, чеснок, ягоды можжевельника по вкусу; для рассола: 1 л воды, 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара

Окорок натереть посолочной смесью (из соли, селитры и сахара), уложить в бочку слоями шкурой вниз, дополнительно пересыпая каждый слой смесью с добавлением специй. Выдержать в холодном месте 6–7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом и накрыть крышкой с гнетом. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5 дней. Для просола окороков, взятых от животных, вес которых составлял 100–110 кг, требуется 20 дней, при весе животных 180–200 кг выдерживать мясо в рассоле необходимо 28–30 дней. Просоленное мясо вымочить, просушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть марлей или чистой тканью и коптить 8—10 ч при температуре дыма 40–45 °С. Копченый окорок отварить в воде в течение 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в толщу продукта. Не подлежит длительному хранению.

Окорок быстрого посола

1 л воды, 100 г нитритной соли, 5 г чесночной соли, 100 г приправ для мяса, 10 мл сока можжевеловых ягод

Для быстрого посола берут окорок с салом и мездрой. В мясо на глубину 5 см впрыснуть рассол, объем которого должен составлять от 15 до 20 % от количества мяса. Сырье уложить в засолочную емкость, залить таким же рассолом и выдержать 3 суток. После этого мясо хорошо обмыть, вымочить, подвесить в прохладном хорошо проветриваемом помещении для обсушки на 1 день. Коптить при температуре выше 85 °С до готовности.

Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 1

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку промыть, подсушить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем вынуть из рассола и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 2 недели. Коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Свиная грудинка копчено-вареная. Вариант 2

2 кг грудинки, 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

В кипящую воду добавить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и немного охладить. Залить рассолом мясо и выдержать 2 суток при низкой температуре в прохладном помещении или в холодильнике. Затем вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 12 ч в прохладном хорошо проветриваемом месте. После этого коптить 3 ч, а затем варить в кипящей воде 30 минут.

Свинина копченая с чесноком

Свинина, 5 л воды, 250 г соли, 6–8 зубчиков чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист. Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в прохладное место или холодильник на 5 суток. Затем каждый кусок плотно обвязать шпагатом, натереть измельченным чесноком и молотым черным перцем и подвесить в коптильне на крючках. Коптить 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике около 65–70 дней.

Пряная копченая грудинка

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль. Грудинку промыть, разрезать на небольшие куски, выдержать в маринаде около 12 ч. Затем уложить на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира нужно подливать немного маринада.

Говяжий филей копчено-вареный

10 кг филеев, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Спинные и поясничные мышцы (весом 300–500 г, удлиненной формы, толщиной не более 4 см) зачистить от жира и пленок,

подровнять края, придав кускам относительно правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой и залить рассолом в количестве 30–40 % от массы сырья. Температура рассола – 4 °С. Филеи выдержать в рассоле в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, затем подвесить на крючки и поместить в холодильник для просушки на 2–4 ч. После этого прокоптить их при температуре 30–35 °С в течение 18–24 ч (рекомендуемые виды древесины – тополь, липа, облепиха). По окончании копчения мясо отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин (температура в центре куска мяса должна быть 70–72 °С). Говяжий филей употребляют как горячим, так и холодным. Хранить его можно в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент или целлофановую пленку в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Свиное филе копченое

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Филе залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте. Затем тщательно промыть в холодной проточной воде, вывесить для просушивания. После этого туго перевязать шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму, и коптить 4 часа.

Пряный рулет из грудинки

5 кг грудинки, 5 л воды, 200 г соли, 5–7 зубчиков чеснока, молотый красный и черный перец по вкусу

В кипящую воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня и охладить. Пласт мяса залить рассолом, выдержать 7 дней. Затем промыть в проточной холодной воде, обсушить, натереть смесью чеснока и перца. Подготовленный пласт мяса плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Коптить 3 часа.

Пашина по-домашнему

1 кг свиной пашины со шкурой; для рассола: 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара и 3 ч. л. размятых ягод можжевельника

Мясо со шкурой положить на 1 неделю в рассол, затем залить рассолом такой же концентрации и оставить в нем еще на 2 дня. После посола пашину вынуть, просушить в течение 1 дня и прокоптить дымом с высокой температурой в течение часа.

Свиные ребра копченые с пряностями

7 кг ребер; на 1 кг соли грубого помола – 35 г сахара, 80 г измельченного чеснока, 4 г селитры, 5–7 зубчиков чеснока, кориандр, майоран, черный перец по вкусу

Ребра молодых кабанов с жиром и кожей разрезать на 3 части по длине костей, натереть посолочной смесью и уложить в ящики. Выдержать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого просушить их и прокоптить горячим дымом.

Свиные ребра копчено-вареные

7 кг ребер, 5 л воды, 200 г соли, 5–6 зубчиков чеснока, молотый красный и черный перец по вкусу

Реберную часть свиной туши без шкуры и подкожного жира разрезать на пластины весом 500–700 г с наличием межреберного мяса. Реберные пластины зачистить, залить рассолом в соотношении мяса и рассола 1:0,7. Выдержать в холодильнике при температуре 0–4 °С в течение 2–3 суток. После этого промыть ребра в теплой воде и подвесить на крюки для подсушивания на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 40–45 °С. Копченые ребра опустить в кипящую воду, температуру снизить до 85–90 °С и томить в течение 20–30 минут.

Копченая говядина

Свежую парную говядину хорошо натереть солью со всех сторон. Когда мясо остынет, куски сложить друг на друга в ящик, пересыпая смесью: 15 г соли на 400 г мяса, селитра добавляется из расчета 50 г на каждые 2 кг соли. Ящик с мясом поставить в умеренно теплое помещение на 12–18 ч, затем перенести в холодное место на 8—10 дней. После того как мясо просолится, коптить его сутки при умеренной температуре, чтобы оно одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Ветчина копчено-вареная

5–6 кг окорока, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Предварительно просоленный окорок коптить 10–12 ч, пока поверхность не станет бурой. Затем подвесить над чаном с кипящей водой так, чтобы вода доходила до его голяшки. Варить 1,5 ч при полном кипении воды. После этого окорок снять с подвеса и погрузить в кипящую воду целиком на 30 мин. Копчено-вареный окорок можно хранить, подвесив в прохладном месте, около 20 дней.

Седло барашка с чесноком и луком копченое

2 кг мяса, 8 л воды, 300 г соли, 300–350 г лука, 8 зубчиков чеснока, 10–12 измельченных можжевеловых ягод, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, майоран по вкусу

Приготовить рассол из воды, соли, можжевеловых ягод и паприки. Залить седло барашка и выдержать 3–4 суток. После засолки мясо вытереть чистым кухонным полотенцем, снять кожу и натереть смесью мелко нарубленного лука, чеснока, соли, перца и майорана. Мясо завернуть в льняную ткань и подвесить в прохладном месте на 12 ч. Перед копчением седло барашка обжарить, затем поместить в коптильную печь, разогретую до температуры выше 200 °С. Готовить 80—100 минут.

Копченая баранина

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 12 г селитры, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу

Баранину (задние части и лопатки) натереть посолочной смесью, уложить в ящик, пересыпая каждый ряд солью, лавровым листом и душистым перцем. Ящик прочно заколотить и осмолить. Сначала выдержать 2 дня в прохладном месте, чтобы соль лучше растворилась. Затем перенести в ледник на 1,5–2 месяца. Еженедельно переворачивать ящик на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, просушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности.

Пастрома

10 кг мяса, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Свинину (мякоть шеи без жира) нарезать прямоугольными пластинами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить приготовленным рассолом. Выдержать мясо в рассоле в течение 2–3 суток. Затем промыть водой комнатной температуры и хорошо обсушить. Натереть мясо измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать пласты шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Балык говяжий

1,5–2 кг говяжьей вырезки, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры; для рассола: 1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры

Говяжью вырезку продолговатой прямоугольной формы натереть со всех сторон посолочной смесью, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на сутки. После этого залить вырезку приготовленным охлажденным рассолом, придавить нетяжелым гнетом и оставить на 3 дня. Соленое мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 48 часов.

Сало по-домашнему

Сало нарезать порционными полосками 6–8 см, натереть со всех сторон солью и положить в холодильник на сутки. После этого сало промыть в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне. Коптить в течение 3 ч. В качестве топлива рекомендуется древесина груши, яблони, осины или ясеня.

Сало чесночное

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5–7 зубчиков чеснока, кипяченая вода, молотый черный перец, лавровый лист, сухая горчица по вкусу

Сало промыть водой, натереть смесью соли, чеснока, горчицы, перца и лаврового листа. Немного смеси насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней. Затем соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню. Для копчения лучше использовать яблоневые, ольховые или вишневые щепки. Можно добавить веточки розмарина и скорлупу грецких орехов. Щепки перемешать, замочить на несколько минут в воде, а затем разложить на поддоне в коптильне. Коптить сало 40–45 мин при температуре 35–50 ˚С.

Сало с перцем

1 кг сала, соль, чеснок, молотый сушеный острый красный перец

Сало нарезать небольшими кусками, хорошо посыпать солью со всех сторон, уложить в банку или кадку и оставить на 3 недели. После этого сало очистить от соли, промыть холодной водой и обсушить. Коптить до образования золотистой корочки.

По окончании копчения каждый кусочек обильно натереть смесью молотого красного перца и чеснока. Хранить в холодильнике.

Сало пряное

4 кг сала, 500 г соли, 1½ ст. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого лаврового листа, 6–8 зубчиков чеснока, паприка, зелень укропа

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить специи и рубленый укроп. Приготовленной смесью натереть сало. На дно контейнера насыпать тонкий слой специй, уложить сало в один слой шкуркой вниз. Посыпать сало специями и уложить следующий ряд. Верхний слой посыпать специями, накрыть листом картона, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте. Приготовленное сало очистить от соли и подвесить для просушки на 1 день. Затем поместить его в коптильню на максимальную высоту и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь уменьшить до среднего. Коптить сало 20 мин. После этого подвесить в прохладном месте на 2 суток. Приготовленное таким способом сало можно хранить в холодильнике 2–3 месяца.

Сало пикантное с лавровым ароматом

1,5 кг свиного сала с толстой мясной прослойкой, 1 ст. л. соли крупного помола, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. сухой горчицы, 3 ст. л. кипяченой воды

Сало промыть и нарезать пластинами шириной 5–6 см. Чеснок и лавровый лист измельчить, добавить перец и горчицу. Приготовленной смесью натереть сало. Соль залить кипяченой водой, быстро перемешать и выложить тонким слоем на дно пластикового контейнера. Сверху уложить куски сала, покрыть остатками соли и поместить в холодильник на 3–5 дней. После этого промыть сало водой, обсушить и уложить на решетку коптильни. Коптить 30–35 мин дымом с температурой 55–60 °С.

Слоеный копченый шпик

На 1 кг сала: 100 г соли, 7–8 зубчиков чеснока, 10 г молотого красного жгучего перца

Выбрать сало с 1–2 прослойками мяса толщиной в тонкой части не менее 5 см. Засолить его, затем удалить лишнюю соль, промыть водой, обсушить и нарезать пластинами толщиной 2–

2,5 см. Натереть каждую пластину со всех сторон измельченным чесноком и красным молотым перцем. После этого сложить пластины в 4–5 слоев, свернуть рулетом и перевязать шпагатом через каждые 3–4 см, сделав петлю для подвешивания. Коптить рулеты при температуре 80 °С в течение 6 часов.

Окорок

Свиной окорок со слоем сала не более 1,5 см, соль, черный перец, 3–4 зубчика чеснока на 1 кг мяса

Просоленный окорок вымочить в воде комнатной температуры в течение 3 ч. Промыть мясо в проточной воде, почистить шкуру и оставить для просушки на сутки. Когда окорок подсохнет, удалить с него ⅔ шкуры, излишки жира и голяшку, оставляя при окороке нижний мускул. После этого удалить бедренную кость с коленной чашечкой и в местах удаления костей снять жировую ткань. Мускульную ткань окорока разрезать вдоль волокон на две равные части, натереть их смесью молотого черного перца и измельченного чеснока. Затем каждую часть мяса свернуть рулетом и перевязать 2–4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперек. Коптить рулеты при температуре 80—100 °С в течение 3–4 ч. Копченые рулеты варить в бурно кипящей воде 15 мин, затем убавить огонь и варить при слабом кипении еще около 2 часов.

Копчено-запеченный рулет

3,5–4,5 кг свиной лопатки (можно со шкурой), соль, молотый черный перец по вкусу

Посоленную мякоть свиной лопатки вымочить в воде при комнатной температуре в течение 1,5–4 ч, промыть и обсушить, после чего присыпать перцем с одной стороны. Свернуть мясо в виде рулета шкурой наружу, перевязать шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5–8 см поперечно. Коптить рулет при температуре 85–90 °С в течение 11–12 часов.

Курица (индейка) с можжевельником и пряностями

1 курица (около 2 кг) или кусок индейки (2–2,5 кг), шпик, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-го уксуса, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, ½ ч. л. молотого имбиря, корица по вкусу

Тушку курицы или мясо индейки тщательно ощипать, промыть, очистить от внутренностей, разрезать пополам вдоль

грудки. Затем положить между двумя разделочными кухонными досками и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы и сделать куски тушки плоскими. Для приготовления рассола в слегка подогретую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, мелко нарезанный чеснок и пряности. Чем больше пряностей положить в рассол, тем вкуснее будет мясо птицы. Приготовленным рассолом залить мясо птицы, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать 2 суток. За это время необходимо 2–3 раза переложить куски снизу вверх и наоборот. Тушку вынуть из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки шпика и ломтики чеснока – это придаст мясу особый аромат. Перед копчением куски мяса подвесить, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически поливать рассолом. Копчение начинать при максимальном нагреве, чтобы на поверхности мяса быстро образовалась блестящая пленка. Затем температуру постепенно снизить и коптить птицу до готовности.

Языки горячего копчения

5–6 говяжьих или свиных языков, 400 г моркови, 300 г корня сельдерея, 300 г корня петрушки, 2–3 зубчика чеснока на 1 язык, лавровый лист, соль по вкусу

Говяжьи или свиные языки очистить, промыть, натереть солью со смесью измельченных пряностей и овощей и оставить в закрытой емкости на 30–48 ч для маринования. Затем вынуть языки, вместе с приправами уложить в кастрюлю с кипящей водой и варить около 1,5–2 ч, охладить. Коптить языки при температуре 80–90 °С в течение 60–90 минут.

Курица с корицей и яблоками

1 курица (1,8 кг), 300 г яблок, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, корица по вкусу; для рассола: 3 л воды, 100 г соли, 1–2 бутона гвоздики

Подготовленную тушку курицы натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в посуду, добавить яблоки, нарезанные дольками. Воду для рассола довести до кипения, добавить соль и гвоздику, кипятить 2–3 мин, остудить и процедить. Курицу залить рассолом, прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 4 ч. Затем тушку вынуть из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть плотной бумагой, перевязать шпагатом и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После копчения просушивать

птицу в хорошо проветриваемом помещении 5–6 дней.

Куриные окорочка с ягодами можжевельника

5 кг куриных окорочков (2–2,5 кг), 150 г соли, 20 г сахара, 100 г ягод можжевельника, корица по вкусу; для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец

Куриные окорочка промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и корицы. Выложить в подходящую посуду, пересыпая ягодами можжевельника. Приготовить рассол, охладить. Залить окорочка, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 3 ч. Вынуть окорочка из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Оставить на 5–6 дней для просушки.

Гусь в гвоздичном рассоле

1 гусь (5 кг); для рассола (на 1 кг птицы): 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 1 бутон гвоздики, ¼ ч. л. корицы, щепотка душистого перца, ½ лаврового листа

Тушку гуся тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом тушку так, чтобы она была полностью им покрыта, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Коптить 12–15 ч при температуре 70–80 °С в течение первого часа-двух, а затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С.

Куриные крылышки в пряном рассоле

5 кг куриных крылышек, 150 г соли, 20 г сахара; для рассола: 5 л воды, 150 г соли, гвоздика, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить, натереть смесью соли и сахара. Приготовить рассол, охладить, процедить. Залить крылышки, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Вынуть крылышки из рассола, обсушить салфетками, обернуть белой плотной бумагой и коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. После окончания копчения просушивать 5–6 дней.

Куриное филе с соевым соусом

1 кг куриных грудок или филе, 50 мл соевого соуса, 75 мл бальзамического уксуса, 70 мл растительного масла, 20 г молотого имбиря, 30 г черного чая, соль, молотый черный перец, 50 г риса, сахар и корица по вкусу

Куриные грудки промыть, разрезать каждую пополам. Смешать соевый соус, растительное масло, бальзамический уксус и имбирь. Грудки положить в маринад и оставить на 2 ч, а лучше на ночь. Маринованные грудки обсушить и слегка обжарить на сильном огне. В специальный поддон насыпать рис, чайную заварку, сахар и корицу, поместить в коптильню над огнем. Грудки подвесить или уложить решетку, коптить на сильном огне 10 мин. Затем коптить на среднем огне 30–45 минут.

Утка горячего копчения

1 утка (3–4 кг); для рассола на 1 кг птицы: 1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 1 бутон гвоздики, ¼ ч. л. корицы, щепотка душистого перца, ½ лаврового листа

Тушку утки тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом посоленную тушку так, чтобы она была полностью им покрыта, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Подготовленное таким образом мясо коптить 12–15 ч (первые 2 ч копчение происходит при температуре 70–80 ˚С, затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 ˚С). После копчения вынуть тушку из коптильни, охладить и немного подсушить.

Куриные окорочка с чесноком и можжевельником

1 кг окорочков, 5 зубчиков чеснока, 5—10 ягод можжевельника, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Из соли, черного перца, других специй и измельченных можжевеловых ягод приготовить посолочную смесь. Окорочка вымыть, натереть посолочной смесью, нашпиговать чесноком, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 12–15 ч. Для копчения лучше использовать опилки и веточки фруктовых деревьев и черной смородины. Выложить окорочка на решетку

коптильни и коптить около 50–80 мин до полной готовности, время от времени переворачивая их.

Голень индейки с чесноком и медом

Голень индейки (350–500 г), 6–8 зубчиков чеснока, 20 г меда, сливочное масло, соль, специи по вкусу

В голени индейки сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью и специями. Жидкий мед смешать с маслом и обмазать этой смесью голень индейки. Оставить на 3–4 ч мариноваться в прохладном месте. Коптить на решетке около 90 минут.

Индейка в маринаде с кореньями

1 индейка (6–7 кг); на 1 кг индейки: 20–25 г соли, 6 зубчиков чеснока, 200 г лука, 200 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 250 г моркови, лавровый лист, молотый черный перец, пряности по вкусу

Индейку натереть смесью из соли, измельченного чеснока и лаврового листа, уложить в контейнер, плотно закрыть и выдержать в холодном месте 36–48 ч. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду с добавлением овощей и большого количества пряностей. В кипящую воду опустить индейку и нагревать под крышкой на медленном огне, но не кипятить. Через 1,5–2 ч мясо вынуть и обсушить. После этого коптить индейку в течение 3–4 ч. Таким же способом можно коптить кур и уток.

Горячее копчение рыбы и морепродуктов

Горячее копчение рыбы не требует длительных приготовлений. Можно коптить практически все виды рыб, но наиболее вкусными получаются карповые: жерех, лещ, сазан, чехонь; осетровые: севрюга, осетр, стерлядь; тресковые: треска, пикша, налим; лососевые: кета, горбуша; а также угорь, сиг, минога, сельдь, корюшка, палтус, салака, сом и другие.

Просоленная рыба подвергается воздействию горячего дыма максимум 4 ч и в результате получается копченой и запеченной одновременно. В начале копчения для подсушивания и проваривания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы рыба не пригорала. Затем в огонь подсыпают опилок, плотнее прикрывают заслонку печи и оставляют рыбу в густом дыму. Горение топлива в печи регулируют заслонкой. Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одной стороны на другую. Рекомендуемый температурный режим в коптильном устройстве на отдельных стадиях процесса горячего сухого копчения рыбы: подсушка – 50–90 °С; проварка – 100–140 °С; собственно копчение – 80—120 °С. При таком способе рыба сначала подсыхает при медленном образовании дыма. Этот процесс в зависимости от скорости разгорания дров может длиться до 1 ч. Подсушку рыбы заканчивают, когда поверхность ее станет сухой. Спустя час температура поднимается до 70–80 °С, чтобы потом достичь в середине тушки или филе 100 °С (проварка). Когда рыба по всей толще проварится, кровь у позвоночника свернется и мясо будет легко отделяться от костей. Копчение заканчивается, когда проваренная рыба приобретет золотисто-желтую или светло-коричневую окраску, приятный вкус и аромат копчености. Продолжительность всего процесса зависит от вида, размеров и способа разделки рыбы.

В процессе копчения нужно вести непрерывное наблюдение за температурой в печи и дымообразованием. Коптильню можно открывать лишь на очень короткое время, чтобы дрова не воспламенились из-за доступа воздуха. Готовую копченую рыбу быстро охлаждают и упаковывают в ящики или коробки.

Рыба должна быть пропечена насквозь. Мясо ее должно легко отделяться от позвоночника, а по цвету, плотности и консистенции походить на мясо жареной рыбы. Если готовая рыба имеет закоптелый вид, ее поверхность протирают мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или подсолнечным маслом.

При горячем копчении получается продукт высокого

качества: рыба сразу становится и копченой, и печеной, однако долго хранить ее нельзя. Рыбу, обработанную методом горячего копчения, нужно съесть за два, максимум три дня. Если копчение проводится в теплое время года, продукт нужно съесть в течение 24 ч после его приготовления.

Карп копченый

3–4 карпа (1,5–2 кг), соль, перец, приправы для рыбы

У карпов удалить внутренности и жабры. Рыбу хорошо промыть, обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли и специй. Уложить в контейнер и поместить в холодильник на 2 ч. Перед копчением рыбу выложить на бумажное полотенце, дать обсохнуть 30 мин. Затем уложить карпов на решетку коптильни таким образом, чтобы тушки не соприкасались. Коптить на среднем огне 20 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала приготовления нужно открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Горбуша копченая

4 кг горбуши, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, 4 зубчика чеснока, ½ ч. л. молотого красного перца, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. базилика, ½ ч. л. молотых семян горчицы, 1 ч. л. паприки, лавровый лист по вкусу

Горбушу очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Натереть солью внутри и снаружи. Если у рыбы толстая спинка, в ней необходимо сделать диагональные надрезы и натереть их солью. В каждую жабру вложить по небольшому лавровому листочку. Чеснок мелко нарубить, смешать со специями и сахаром. Получившейся смесью густо обсыпать всю рыбу внутри и снаружи и уложить в полиэтиленовый пакет. Продолжительность посола крупной рыбы – 1–2 дня. После этого рыбу вынуть из пакета, очистить от посолочной смеси, промыть, обсушить и выложить на решетку коптильни. В начале копчения первые 10–15 мин необходимо поддерживать температуру около 110 °С. Затем огонь убавить до 90—100 °С и подсыпать влажных опилок, чтобы образовался густой дым. Для более равномерного копчения рыбу следует периодически переворачивать. Продолжительность копчения мелкой горбуши – 35–60 мин, средней и крупной – от 45 мин до 2 часов.

Рыбный копченый рулет

1,3–1,5 кг горбуши, 600–700 г скумбрии, соль, сахар

Горбушу разделать на два филе, удалив голову, хребет и все кости. Скумбрию разделать так же. Полученные филе обсушить, натереть смесью соли и сахара в пропорции 2:1, уложить в эмалированную посуду, прижать гнетом, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте в течение 4–6 ч. Филе вынуть, очистить от лишней соли (если надо, промыть в холодной воде) и обсушить. Филе скумбрии уложить на филе горбуши, свернуть в рулет и обвязать шпагатом. Коптить в течение 50 мин. После копчения огонь потушить и оставить рулеты в коптильне, закрытой крышкой, на несколько часов.

Лосось аппетитный

3–4 кг лосося, соль, сахар, молотый черный перец, укроп

Тушку лосося натереть солью, чтобы удалить с кожи слизь. После этого отделить от тушки голову и хвост. Разрезать тушку вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, молотого черного перца и сахара. Сверху густо посыпать мелко нарубленным свежим укропом или порошком из сушеного укропа. Другую половинку положить внутренней стороной на первую кожей вверх, накрыть дощечкой и прижать тяжелым гнетом. Рыбу под гнетом оставить в прохладном месте (не в холодильнике!) на 24 ч. Затем половинки лосося очистить от посолочной смеси, обсушить и уложить кожей вниз на решетку коптильни. Коптить в плотном дыму при температуре около 60 ˚С в течение 2 часов.

Лосось с лимоном быстрого копчения

2 тушки лосося (5–6,5 кг), 150–200 г лимона, оливковое масло, 1–2 ст. л. зеленого чая с жасмином, соль и молотый черный перец по вкусу

Тушки лосося выпотрошить и промыть. Лимон нарезать кружочками, начинить подготовленные тушки, уложить их в посуду для запекания, полить оливковым маслом, посыпать солью и перцем. Запекать рыбу в духовке до полной готовности примерно 25 мин. Затем выложить на бумажное полотенце. На поддон коптильной камеры насыпать заварку чая с жасмином, над ней поместить решетку, положить на нее рыбу и закрыть коптильню крышкой. Нагревать кастрюлю на огне, пока чай не задымится. Коптить лосося 10 мин. Чтобы избежать задымления помещения, желательно включить вытяжку или открыть окна. В

качестве коптильни в этом случае можно использовать большую металлическую кастрюлю.

Форель копченая со специями

1 форель (1–1,5 кг), соль, сахар, перец, кориандр, зелень укропа и петрушки

Для горячего копчения нужно отобрать достаточно крупную и жирную форель. Самый благоприятный для этой рыбы дым дают ольховые поленья. Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост. Чтобы на тушке осталось максимум съедобного мяса, голову нужно отделить вдоль кости плечевого пояса. Затем форель разрезать вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и реберные кости. Одну половинку филе положить в посуду кожей вниз, посыпать смесью соли, перца, сахара и мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки. Сверху положить вторую половинку филе кожей вверх, прижать гнетом и поставить в прохладное место на сутки. Через 24 ч, когда мясо рыбы станет плотным, можно приступать к копчению. Филе выложить на решетку кожей вниз и коптить в плотном дыму при температуре 60 °С в течение 2 ч. У готовой к употреблению рыбы спинной плавник должен стать белым.

Форель с можжевельником и лимоном

4–4,5 кг форели, 15 л воды, 150 г соли, 250–300 г лимона, ½ ч. л. душистого перца, 6–8 ягод можжевельника, зелень укропа

Ручьевую или радужную форель очистить, выпотрошить, разрезать на две полутушки, удалить позвоночник и реберные кости. Из воды и соли приготовить слабый рассол, добавить ломтики лимона, перец, можжевельник и рубленую зелень укропа. Выдержать форель в рассоле 12 ч. Затем вынуть, дать обсохнуть или обтереть кухонным полотенцем. Коптить форель 15–20 мин при температуре 150–180 °С.

Осетровый балык

От осетровой туши отделить хвост и голову, тушку выпотрошить, вынуть хорду и отрезать тешу (все это не солится). Затем разрезать осетра вдоль позвоночника и вырезать все, что явно несъедобно. Две образовавшиеся половины туловища сложить в емкость (можно разрезать на более мелкие куски), пересыпать солью и селитрой, накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки переместить наверх, а

верхние – вниз и перетереть их собственным рассолом. Вынуть рыбу, когда балыки окончательно просолятся, затем развесить на солнце (обмотав предварительно каждый кусок марлей) и после провяливания коптить в горячем дыму.

Сом копченый

5 кг сома, 750 г соли

Сома аккуратно выпотрошить, осторожно удалить желчный пузырь. По уровню анального отверстия отрезать хвостовую часть и срезать брюшину, захватив немного с боков, – это будет теша. Хвостовую часть нарезать ломтиками 5,5–6 см – из них получится хороший балык. Куски рыбы уложить горизонтально в эмалированную или нержавеющую посуду плотными рядами, пересыпая солью. Сверху накрыть рыбу кусками теши, уложив их кожей вверх, засыпать солью, прижать гнетом и поставить в холодное место. Когда рыба просолится, тщательно промыть ее, кожу поскоблить тупой стороной ножа. Ломти подвесить в хорошо проветриваемом месте для подвяливания на 36–48 ч. Как только кожа рыбы затвердеет, поместить ломти в коптильню и прокоптить горячим дымом до готовности.

Угорь копченый

Поверхность угря тщательно очистить от слизи. Сделать разрез вдоль брюшка от хвоста до точки, примерно на 1 см не доходящей до нижней челюсти, выпотрошить и удалить плавники. Угря тщательно промыть, засыпать солью из расчета 100 г соли на 1 кг рыбы, выдержать 40 мин. После этого очистить рыбу от посолочной смеси, промыв в воде. В процессе соления слизь успеет раствориться в рассоле и хорошо смоется водой. Обратите внимание на то, что много слизи оседает в жаберных щелях – их тоже нужно тщательно очистить и промыть. Если на угре останется слизь, при копчении рыба приобретет сероватый цвет. Затем угрей подвесить для обсушки на крючках, продев их в разрез под нижней челюстью. Если угорь крупный, чтобы он не сорвался во время копчения, крючок можно вставить в спинной хребет ниже головы. Когда угри подсохнут на воздухе, их размещают в коптильном шкафу. Готовность угря легко определяется по внешнему виду: в области затылка появляются небольшие поперечные складки, а брюшная складка сама по себе широко раскрывается.

Карп копченый, фаршированный овощами

1 карп (500–700 г), белокочанная капуста, лук, майонез, молотый черный перец, кориандр и душистый перец по вкусу

Карпа помыть, почистить, выпотрошить и засолить для копчения. Затем лишнюю соль осторожно смыть, рыбу подготовить к горячему копчению. Капусту и лук мелко нашинковать, заправить майонезом. Подготовленного карпа наполнить начинкой и коптить при высокой температуре (100–110 ˚С) 25–35 минут.

Щука с пряностями

3 кг щуки, 3 ст. л. соли крупного помола, измельченный свежий или сушеный укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин по вкусу

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть. Натереть посолочной смесью из соли и приправ, выложить в емкость, пересыпая смесью, выдержать в прохладном месте в течение 1–3 ч. Затем ополоснуть пресной водой. Рыбу вытереть насухо, поместить в коптильню, уложив на решетку или подвесив. При этом мелкую рыбу нанизать на шомпола через глазницы; среднюю и крупную рыбу прошить или обвязать и подвесить на прутья. На дно коптильни к дровам можно добавить несколько веток или ягод можжевельника. Коптильню закрыть крышкой и развести огонь, через 20–30 мин крышку открыть, чтобы выпустить пар. По окончании просушивания коптильную камеру следует закрыть. Температура при дальнейшем копчении не должна превышать 110 ˚С. При такой температуре коптить щуку около 1 ч, чтобы она полностью пропеклась. Когда мясо начнет отделяться от костей, стадия пропекания заканчивается и далее начинается процесс собственно копчения. Для более сильного дымообразования необходимо подсыпать чуть влажных опилок и коптить рыбу еще 40 мин. Суммарное время обработки составляет приблизительно 2 ч. Хранить копченую щуку при комнатной температуре можно не более 3 дней.

Палтус копченый

3 кг палтуса, 150 г соли, молотый черный и душистый перец, укроп, петрушка, кориандр по вкусу

Палтуса очистить, выпотрошить, промыть, нарезать ломтями 2,5–3 см. Натереть их смесью из соли и приправ, уложить в посуду и выдержать в прохладном месте 1–2 дня. После этого рыбу промыть, обсушить и коптить при температуре 150–180 ˚С в течение 25 мин. Затем дать немного просохнуть в хорошо

проветриваемом помещении. Хранить в холодильнике не более 2–3 дней.

Камбала, фаршированная салом и зеленью

1 камбала (500–600 г), 30 г сала, 1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, лимонный сок, зелень петрушки

У камбалы удалить голову, выпотрошить, обрезать плавники. Рыбу промыть в холодной воде. Для удаления с кожного покрова костных чешуек погрузить камбалу на 1–2 мин в воду с температурой 85–90 °С. Затем обсушить. Сало мелко нарезать, растереть с рубленой зеленью петрушки, добавить лимонный сок, тщательно перемешать, начинить рыбу. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить рассол, остудить, залить камбалу. Выдержать в прохладном месте 2 дня. Подготовленную рыбу промыть, обсушить и коптить на решетке 15–20 мин при температуре 140–150 °С.

Лещ копченый

Лещ, соль, молотый черный и душистый перец, лавровый лист

Для копчения леща рекомендуется использовать небольшие ольховые, березовые и осиновые ветки или опилки, можно добавить к топливу для аромата несколько веточек рябины. Рыбу выпотрошить, очистить от чешуи и тщательно промыть в проточной воде. Затем посолить и поперчить по вкусу. Подготовленную рыбу выложить в один ряд на решетку коптильни. Закрыть коптильню крышкой и установить на источник огня. Для горячего копчения лещей весом 1–2 кг требуется 20–25 мин. В походных переносных коптильнях без дна, работающих на костре, лещей можно коптить, развесив вертикально на проволоке. В этом случае рыбу не нужно очищать от чешуи. Периодически необходимо проверять готовность рыбы, снимая крышку с коптильни. Обычно процесс длится 2–3 часа.

Толстолобик с чесноком копченый

1 толстолобик (0,8–1,3 кг), 7–8 зубчиков чеснока, лавровый лист, соль, смесь перцев, зелень по вкусу

Подготовленную рыбу натереть смесью соли, перца, измельченного чеснока и лаврового листа, в брюшко и под жабры поместить пучки зелени. Оставить рыбу в прохладном месте на 3–4 ч. Затем очистить от посолочной смеси, обсушить и коптить

горячим дымом 35–45 мин. Готовую рыбу немного просушить в хорошо проветриваемом помещении. Хранить не более 2 дней.

Скумбрия копченая

Скумбрия (по 250–300 г), соль крупного помола

Скумбрию очистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и нанизать на жерди для копчения. Жерди в коптильне нужно разместить в наклонном положении. Коптить скумбрию горячим дымом не менее 30–45 мин в зависимости от размера рыбин. Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно дополнительно посолить и немного просушить в хорошо проветриваемом прохладном помещении.

Сельдь копченая

Сельдь, соль, молотый черный и душистый перец, паприка, сушеная измельченная петрушка

У сельди отделить голову, затем распластовать через спину, удалив хребтовую кость, но сохранив брюшную часть. Подготовленную рыбу засыпать посолочной смесью, приготовленной из соли, перца, паприки и петрушки, выдержать 2–3 ч. Затем вымыть, обсушить и подвесить для провяливания на свежем воздухе на 3 ч. После этого коптить горячим дымом примерно 12 ч. Рыба должна приобрести красивый золотистый цвет. Копченую сельдь можно хранить не более 24 часов.

Рыба, копченная на костре

3 кг рыбы (карасей, карпов и др.), 3 ст. л. соли, специи по вкусу

Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать смесью соли и специй, оставить на 2–3 ч. Затем промыть, обсушить и подвялить на воздухе 1–2 ч. Развести костер. На расстоянии 1 м от него обустроить навес или просто вкопать у костра с подветренной стороны несмолистые ветки. Рыбу выложить на навес или нанизать на вкопанные палочки. В костер подбросить ольховые и осиновые веточки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Рыба будет готова к употреблению через 1–3 ч (в зависимости от величины тушек). В процессе копчения тушки нужно перевернуть несколько раз. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет, приятный аромат и вкус.

Мойва копченая

Мойва, соль, молотый черный перец, сушеный укроп, душистый перец, майоран

Подготовленную мойву выдержать несколько часов в посолочной смеси, затем немного подвялить на свежем воздухе. После этого промыть водой, а крупную рыбу желательно выдержать в воде 1 ч, обсушить и поместить в коптильню, разложив на решетке в один слой, чтобы тушки не соприкасались. В самом начале копчения для подсушивания рыбы необходимо поддерживать достаточно сильный огонь, при этом следить, чтобы рыба не пригорела. Затем огонь уменьшить и коптить рыбу 35–60 минут.

Рыба копченая нежная

3 кг рыбы, соль; для рассола: 3 л воды, 9 ст. л. соли

Коптить этим способом можно любую рыбу. Вместо опилок на дно коптильной камеры следует поместить березовые прутья, кору, бересту и солому. Рыбу очистить, выпотрошить, залить рассолом и оставить на 2 ч. После этого рассол слить, влажную рыбу посыпать небольшим количеством соли и уложить в коптильню непосредственно на древесину, которая медленно тлеет. Так рыба будет постепенно «выпариваться». Копчение длится несколько часов. Рыбу нужно переворачивать и обязательно следить за тем, чтобы древесина не воспламенилась. Такой способ копчения придает рыбе нежный аромат и вкус почти без запаха дыма.

Рыба полугорячего копчения

3 кг рыбы, 3 ст. л. соли, молотый черный и душистый перец, другие специи по вкусу

Рыбу выпотрошить, оставив голову и чешую, промыть, посыпать солью, оставить на 2–3 ч. Можно солить рыбу в концентрированном рассоле. Для этого необходимо добавить в воду такое количество соли, чтобы в ее растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал на поверхности. Рыбу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 1–4 ч. Просоленную рыбу ополоснуть холодной водой, обсушить и подвесить на воздухе на просушку на 1–2 ч. Перед копчением в разрез брюшка положить специи. На дно коптильни насыпать опилки или мелкие веточки слоем 1–2 см. К ним можно добавить веточку можжевельника без иголок для придания золотистого

цвета и лавровый лист для аромата. В коптильне установить поддон для сбора жира. Рыбу подвесить или уложить на решетку так, чтобы тушки не соприкасались. Коптильню закрыть крышкой и установить над огнем. Коптить при температуре 50–60 °С. Через 25–60 мин, в зависимости от величины тушек, рыба будет готова. Степень готовности рыбы можно контролировать, сняв крышку: если рыба закоптилась слабо, крышку закрыть и продолжить копчение. Продолжительность копчения зависит также от конструкции коптильни. По окончании процесса копчения крышку коптильни нужно открыть, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась. Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, нежное и равномерно пропеченное.

Копченые креветки

500 г креветок (не слишком мелких), 1 ст. л. соли, 100 г сливочного масла

Креветок смазать сливочным маслом и коптить при температуре 90 °С в течение 1–2 ч, в зависимости от размера. Копченые креветки считаются готовыми, если их мякоть стала немного твердой, слегка упругой на ощупь. По окончании копчения креветок еще раз смазать маслом. В качестве топлива рекомендуется использовать ольху и рябину с добавлением веточек дуба, эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины.

Мидии с лимоном и луком копченые

15 мидий, 150 г лимона, 120–150 г лука, 4–5 зубчиков чеснока, 600 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли, черный перец горошком

Из лимона выжать сок, мякоть вместе с кожурой пропустить через мясорубку. Залить все холодной водой, добавить мелко нарубленный лук, соль и черный перец. В приготовленный раствор опустить мидии, выдержать 1,5 ч. Затем довести до кипения на медленном огне и варить, пока не откроются раковины. Мидии остудить. Для заправки растительное масло соединить с измельченным чесноком и лимонным соком. Мидии полить заправкой, выложить на решетку и коптить 10 мин. Для копчения лучше использовать ольховую щепу, рябину, грушу, яблоню, сливу, тополь, ветлу.

Лосось горячего копчения с травами

1 лосось (2–2,7 кг), соль, сахар, молотый черный перец, петрушка, майоран, душица, укроп

Тушку лосося хорошо натереть солью, чтобы удалить с кожи слизь. После этого отделить голову и хвост. Разрезать тушку вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и ребра. Одну половинку положить в контейнер кожей вниз, посыпать смесью соли, молотого черного перца и сахара. Сверху густо посыпать мелко нарубленной зеленью. Другую половинку положить внутренней стороной на первую кожей вверх, накрыть и уложить под гнет. Рыбу под гнетом оставить в прохладном месте при температуре 5–7 ˚С на 24 ч. После этого половинки лосося вынуть, очистить от посолочной смеси, обсушить и уложить кожей вниз на решетку в коптильне. Коптить в плотном дыму при средней температуре 50–60 ˚С около 2 часов.

Копченые кальмары со специями

500 г кальмаров, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. специй для рыбы

Кальмаров отварить в кипящей чуть подсоленной воде 4–5 мин. Вынуть из воды, нарезать крупными кольцами, обвалять в заранее приготовленной смеси соли, сахара и специй. Коптить 15–20 минут.

Мидии копченые

500 г свежих мидий, 4–5 зубчиков чеснока, зелень укропа, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. лимонной цедры, 1–2 лавровых листа, 1 ч. л. молотого черного перца

Мидии опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лимонную цедру, лавровый лист и перец. Варить под крышкой на сильном огне 20 мин (раковины должны открыться). Затем мидии вынуть из воды, отделить по одной створке раковины. Каждую мидию сбрызнуть растительным маслом и выложить в коптильню на решетку вплотную друг к другу. Коптить 10–15 мин. Приготовить заправку: оставшееся масло соединить с пропущенным через пресс чесноком и измельченной зеленью, добавить молотый черный перец. Готовые мидии полить заправкой и подавать к столу.

Копченый карп с чесноком и перцем

1 карп (около 500–600 г), 150 г лука, 4 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, паприка, вода

Карпа очистить, выпотрошить, разрезать вдоль на две полутуши либо нарезать поперек ломтями. Приготовить стандартный рассол из воды и соли, в который добавить измельченные чеснок, лук и перец, выдержать в нем подготовленную рыбу 6—12 ч. Затем куски карпа обсушить и коптить горячим способом при температуре 120–140 °С в течение 60–90 минут.

Копченая форель с зеленью

1 форель (400–500 г), соль, сахар, молотый душистый перец, свежая зелень петрушки, зелень сельдерея, зелень укропа

Форель очистить от чешуи, удалить внутренности, отрезать голову и хвост. Голову нужно отделить вдоль кости плечевого пояса (копытчика), в этом случае тушка не потеряет форму. Затем форель разрезать вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и ребра. Одну полутушку рыбы положить в контейнер кожей вниз, посыпать смесью соли, перца, сахара и измельченной зеленью. Накрыть кусок второй полутушкой, разместив ее кожей вверх. Сверху положить дощечку, прижать гнетом и поставить в прохладное место на сутки. Когда мясо пропитается солью и ароматическими веществами и станет более плотным, можно приступать к копчению. Полутушки уложить на решетку кожей вниз и коптить в плотном дыму при температуре 60–70 °С в течение 2 часов.

Холодное копчение мяса

Холодное копчение, как видно из названия процесса, производится с помощью дыма при сравнительно невысокой температуре – 18–28 °С. Термообработка при этом методе практически отсутствует, сырье нагревается мало. Консервирование, придание вкуса, цвета и аромата полностью зависит от количества и качества дыма. При таких условиях обработка продуктов занимает длительное время – от 2 суток и более. Желательно, чтобы данный процесс был непрерывным – круглосуточным. Копчение с перерывами затягивается на более долгий срок. Если для копчения подготовлены крупные куски или части туши, например окорока, то обработка холодным дымом может занять даже неделю.

В процессе холодного копчения влага медленно выходит из продуктов, поверхность подсыхает, коптильные вещества проникают в толщу кусков. В результате обработки мясо в значительной степени обезвоживается, не теряя при этом жир, приобретает прекрасный вкус и приятный специфический аромат. После такой обработки копчености могут храниться в прохладном помещении или холодильнике продолжительное время: от 1 до 3 месяцев.

Для холодного копчения качество топлива – основной залог успеха. Самый ароматный и качественный дым, подходящий для этого типа обработки, дают осина, ясень, ольха, бук и дуб. Просто волшебный вкус и аромат имеют копчености, обработанные дымом груши, яблони, вишни, абрикоса, персика, виноградной лозы. Очень хорошо добавить к ним веточки или ягоды можжевельника. Дров из березы и хвойных деревьев лучше избегать, иначе мясо приобретет характерный запах дегтя или скипидара.

При холодном копчении очаг необходимо устраивать таким образом, чтобы топливо расходовалось не на горение, а на образование дыма. Поэтому собственно дрова нужны в небольшом количестве, гораздо больше понадобится мелких веточек, щепы и опилок.

Мясные деликатесы, приготовленные по рецептам холодного копчения, наиболее вкусны и полезны, так как в них сохраняется максимальное количество микроэлементов и полезных веществ. Важно помнить, что приготовленное таким способом мясо, по сути, остается сырым, оно проходит только обработку солью и холодным дымом, не подвергаясь высокотемпературной обработке. В этом случае особое внимание необходимо уделить

выбору сырья. Мясо должно быть взято только самое свежее от здоровых молодых животных. Обычно качественное сырье имеет равномерную окраску без пятен и кровоподтеков, на вид чистое, упругое и не издает подозрительных или посторонних запахов.

Говядина копчено-вареная. Вариант 1

10 кг говядины, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Длинные спинные и поясничные мышцы весом 300–500 г и толщиной не более 4 см зачистить от жира и пленок. Края подровнять острым ножом, чтобы они приобрели правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой или шилом через каждые 2–3 см и залить рассолом. Количество рассола должно составлять 30–40 % от массы мяса. Температура рассола – 4 °С. Куски говядины необходимо выдержать в рассоле в течение 4–5 суток при температуре 1–4 °С, затем вынуть, дать воде стечь, подвесить за петли в холодильнике на 2–4 ч, чтобы мясо просохло. После этого куски разместить в коптильне, чтобы они не соприкасались, и обрабатывать дымом при температуре 30–35 °С в течение 20–24 ч. По окончании копчения мясо отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин, причем температура внутри куска мяса должна быть 70–72 °С. Деликатес можно употреблять как горячим, так и холодным. Хранить его нужно при температуре 0–4 °С в течение 3–5 суток.

Говядина копчено-вареная. Вариант 2

10 кг говядины, 350 г соли

Говядину промыть в прохладной проточной воде, разрезать на порционные куски, залить кипящей водой и довести до кипения. Затем вынуть из воды и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5–6 суток, принимая во внимание величину кусков.

Грудинка с кориандром

10 кг свиной грудинки, 500 г соли, 100 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, кориандр по вкусу

Грудинку нарезать порционными кусками. Чеснок растереть с сахаром, солью и кориандром. Натереть мясо, положить под гнет, оставить на 15 дней в помещении с температурой 3–6 °С.

Подсушить на ровной поверхности в течение 4–5 дней в сухом хорошо проветриваемом месте. Затем мясо вымачивать в прохладной воде 12 ч, тщательно промыть и снова просушить в течение 24 ч. Коптить с добавлением 4–5 сосновых шишек до красно-коричневой корочки.

Свиной рулет, ребрышки и сало с гвоздикой и можжевельником

10–12 кг свинины, 5 л воды, 750 г соли, 125 г сахара, 200 г лука, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 18–20 можжевеловых ягод, 1 ст. л. кориандра

В кипящую воду всыпать все ингредиенты, кроме соли, довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Маленькие куски мяса выдержать в рассоле 2–3 недели, большие – 3–4 недели. После этого мясо вымочить в воде 2–3 ч, обсушить и подвесить в прохладном помещении для просушки. Когда куски мяса высохнут, подвесить их на крючки в верхней части коптильни и коптить при 25–30 °С до готовности.

Говядина копченая

10 кг говядины, 400 г соли

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить при температуре около 20 °С в течение 15–20 дней.

Говядина острая

10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, натереть смесью соли и перца. Подготовленное мясо уложить в посуду, пересыпая солью, и выдержать в теплом хорошо проветриваемом помещении 3 ч. Затем перенести в холод на 10–12 ч. Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом (18–25 °С) в течение 15–20 дней.

Говядина оригинальная

10 кг говядины, 10 л воды, 300 г соли, 200 г голландской сажи

Мясо промыть, обсушить. Соединить голландскую сажу с водой и варить 35–40 мин. Охладить, процедить, добавить соль, перемешать до полного растворения. Положить в раствор мясо, выдержать 48 ч. Затем подсушить и коптить при температуре 30–35 °С в течение 14 дней.

Говядина с корицей и специями

10 кг говядины, 350 г соли, лавровый лист, молотый черный перец, корица по вкусу

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца и корицы, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Подготовленную говядину коптить холодным дымом при температуре около 25 °С в течение 7 дней.

Говяжьи языки с чесноком

5 кг говяжьих языков, 500 г соли, ½ ст. л. сахара, 200 г лука, 8—10 зубчиков чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. семян укропа, ½ ст. л. семян тмина, лавровый лист по вкусу

Языки очистить, тщательно промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, толченого чеснока, мелко нарезанного лука, измельченной зелени петрушки, лаврового листа, семян тмина и укропа. Языки натереть этой смесью, уложить в емкость для засолки, сверху установить гнет, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 8 дней. В течение этого времени переворачивать языки, перекладывая их снизу вверх и поливая рассолом. Просоленные языки промыть, вымочить, подсушить и коптить холодным дымом в течение 36–48 часов.

Говядина нежная

10 кг говядины, 400 г соли, 100 г сахара; для рассола: 50 г соли на 1 л воды

Мясо натереть смесью соли, сахара и перца, уложить в посуду, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем залить холодным рассолом и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. После этого мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. По окончании процесса подвесить готовое мясо для просушки в

прохладном помещении на 24 часа.

Говядина в пряном маринаде

10 кг мякоти говядины, 350 г соли, 50 г сахара, молотый черный и красный перец, корица, гвоздика, мускатный орех, кориандр по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и половины специй, выложить в емкость, оставить на 48 ч. Время от времени перекладывать куски мяса сверху вниз и поливать рассолом. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. Подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Когда мясо будет готово, его нужно повесить на просушку на 48 ч в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Свинина копченая

1 кг свиного филе, 1 л воды, 100 г посолочной смеси с селитрой, ½ ч. л. сахара, ½ ч. л. тмина, 1 зубчик чеснока

Из воды, соли с селитрой, сахара, тмина и измельченного чеснока приготовить рассол. Залить им мясо и выдержать 4 дня в прохладном помещении. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на просушку на 24 ч. Затем прокоптить дымом при температуре 20–25 °С до готовности.

Свиная корейка копченая

3 кг свиной корейки, 60 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать на куски нужного размера, подровнять края, промыть, обсушить. Специи смешать с сахаром и солью. Тщательно натереть корейку этой смесью, уложить в чистую посуду, сверху прижать грузом и выдержать в прохладном помещении 13–15 дней. После этого мясо промыть, просушить и коптить 2–3 дня до золотистого цвета при температуре около 28 °С. Хранить копченую корейку можно в течение 20–30 дней, подвесив в хорошо проветриваемом помещении.

Корейка с перцем и чесноком

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 5–6 зубчиков чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и обсушить. Зубчики чеснока очистить, тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном помещении около 14 дней. Выложить мясо на разделочную доску, оставить для просушки на 3 дня. После этого вымочить в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1 сутки. Коптить, добавив в опилки несколько сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Копченый окорок со специями

1 кг свиного окорока, 100 г соли, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, лавровый лист по вкусу; для рассола: 1 л воды, 130 г соли, 3 г сахара, пряности по вкусу

Окорок вымыть, обсушить и натереть посолочной смесью. На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой посолочной смеси толщиной 1 см, уложить окорок, засыпать посолочной смесью, сверху положить гнет и накрыть крышкой. Выдержать 10–12 суток. Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и пряности, довести до кипения, варить 5 мин, снять с огня и охладить. Окорок залить охлажденным рассолом, выдержать 15–20 суток. Через каждые 3–5 дней окорок необходимо переворачивать и перемешивать рассол. Подготовленный окорок промыть и подвесить в прохладном темном и сухом помещении для просушивания на 3–5 суток. После этого завернуть его в 2–3 слоя марли и коптить при температуре 20–25 °С в течение 2–4 суток. Копченый окорок подвесить на просушку в сухом прохладном помещении на 2 недели.

Лопатка копченая

5 кг мяса, 2,5 л воды, 125 г соли, 20 г сахара, 10 г селитры

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар, селитру, закипятить и охладить. Мясо выдержать в рассоле 2–3 дня, затем вымочить в охлажденной кипяченой воде в течение 3 ч. Подвесить в сухом проветриваемом помещении с температурой около 5 °С на 2–3 дня для просушивания. Подготовленное мясо коптить при температуре 22–25 °С 3–4 суток, после чего подвесить для просушивания на 28–30 дней.

Корейка в чесночно-томатном маринаде

5 кг корейки, 50 г соли, 3–4 зубчика чеснока, 50 г томатной пасты, 50 г майонеза, молотый черный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Все ингредиенты для маринада смешать до однородности. Мясо промыть, просушить, уложить в емкость для маринования. Залить мясо маринадом, сверху положить гнет и оставить на 15 дней в прохладном месте. Маринованное мясо выложить на ровную поверхность и подсушить в течение 4–5 дней. После этого вымачивать в холодной воде 3–4 ч, меняя воду каждые 1–1,5 ч, затем погрузить в кипящую воду на 20 мин. Мясо охладить, обтереть и подвесить на 2–3 дня в прохладном темном сухом помещении для просушивания. Подготовленную корейку коптить при температуре 20–22 °С в течение 2–3 суток.

Грудинка с чесноком

10 кг грудинки, 300 г соли, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый красный перец по вкусу; для рассола: 7 л воды, соль, сахар, молотый черный перец

Грудинку нарезать, промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Для приготовления рассола в кипящей воде растворить оставшуюся соль, сахар и перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, оставить на 3–5 дней. Затем вынуть из рассола и подвесить в прохладном месте для просушки на 6–7 дней. После этого вымочить в течение 12 ч, обсушить. Коптить холодным дымом в течение 30–48 ч. Копченое мясо подвесить для просушивания на 4–7 дней.

Рулет из грудинки с перцем

Грудинка, соль, молотый черный или красный перец по вкусу

Промытую и подсушенную грудинку натереть смесью соли и молотого черного или красного перца и туго свернуть в рулет. Рулет завернуть в марлю, перевязать шпагатом, уложить под гнет и выдержать 48–50 ч. Коптить при температуре 30–34 °С в течение 24 часов.

Грудинка в остром маринаде

5 кг грудинки, 50 г соли, 50 мл уксуса, 50 г томатной пасты, 4–6 зубчиков чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо помыть, нарезать порционными кусками, подровнять

края и просушить. Смешать все ингредиенты для маринада в однородную массу. Мясо положить в чистую посуду, залить маринадом и установить сверху гнет. Мариновать мясо под гнетом при низкой температуре 12 ч. Затем промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 24 часов.

Сырокопченый окорок

7 кг свиного окорока, 700 г соли, 50 г сахара; для рассола: 3 л воды, 350 г соли, 2 г нитрита натрия

Вес мякоти окорока для холодного копчения не должен превышать 7 кг, а толщина слоя сала на нем – 3 см. Охлажденное мясо натереть посолочной смесью, уложить в емкость для посола, посыпая оставшейся смесью. Установить сверху деревянный круг или большую тарелку и поставить груз. Выдержать под гнетом 1–3 суток при температуре 4 °С. После этого залить охлажденным рассолом, выдержать в течение 10–15 суток. Вынуть, дать жидкости стечь и подвесить для подвяливания и просушки в сухом прохладном месте на 2–3 суток. При этом можно немного подсолить его по вкусу. После созревания мясо вымачивать 2–3 ч, затем промыть теплой водой и обсушить. Коптить густым дымом при температуре 30–35 °С по 2–3 ч ежедневно в течение 5–7 суток. Для копчения использовать древесину бука, дуба, облепихи, ольхи, фруктовых деревьев. Между копчениями окорок помещать в холодильник. Срок хранения сырокопченого мяса в холодильнике – до 50 дней.

Окорок, копченный в отрубях

7 кг окорока, 5 л воды, 1 кг соли, отруби (ржаная мука)

Сырой окорок подвесить в сухом проветриваемом помещении с температурой около 5 °С на 2–3 дня. Для рассола в кипящую воду всыпать соль, снова закипятить и охладить. Окорок уложить в подходящую по объему посуду, залить рассолом, выдержать в течение 4–5 суток. После этого мясо снова подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подсушенные окорока посыпать отрубями (или мукой) и подвесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Коптить холодным дымом до образования корочки коричнево-красного цвета. Хранить, подвесив в прохладном проветриваемом помещении.

Окорок, маринованный в лимонном соке

5 кг мяса, 200 г соли, 20 г сахара, 150 мл лимонного сока, молотый черный и душистый перец, мускатный орех по вкусу

Окорок натереть смесью соли, сахара и специй, выдержать в прохладном месте под гнетом 2 дня. Промыть, обсушить и натереть лимонным соком, дать подсохнуть. Коптить 6–8 ч при температуре не выше 30 °С. Копченое мясо подвесить для просушивания в сухом помещении с температурой около 4 °С на 30 дней.

Свиной филей и языки со специями

16 кг филея и языков, 500 г соли, 13 г селитры, 13 г душистого перца, 6 г молотого черного перца, 2–3 лавровых листа, 6 г гвоздики, 6 г кориандра

После разделки туши филей и язык положить в кровь животного на 48 ч и держать в прохладном месте с температурой 0–2 °С. Затем мясо вынуть, дать крови стечь, вытереть досуха, отбить и плотно уложить в небольшой ящик. Мясо и языки обильно пересыпать посолочной смесью. Ящик должен быть наполнен доверху. Если сырья окажется недостаточно, можно добавить сало и ребра. Ящик с мясом на 2 суток поставить в умеренно теплую комнату, чтобы растворилась соль. Затем тщательно его заколотить, вынести в холодное место (с температурой около 2 °С) и оставить на 45–60 дней, два раза в неделю переворачивая ящик на другую сторону. После этого куски филея и язык вынуть из ящика, немного просушить, вложить в подготовленные говяжьи кишки и коптить при температуре около 28 °С в течение 2–3 недель.

Баранина с чесноком

24 кг баранины, 1 кг соли, 15 г селитры, 20–25 зубчиков чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец

Свежее мясо еще теплым отделить от костей и натереть солью с добавлением селитры. Когда баранина остынет, уложить ее в ящики, пересыпая смесью соли, измельченного чеснока, лаврового листа, розмарина и перца. Накрыть мясо крышкой, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 10–14 дней. После этого пласты мяса вынуть из рассола, свернуть в рулеты и слегка обжарить в духовке. Коптить в слабом дыму от сжигаемых ветвей можжевельника при температуре 25–27 °С в течение 4–7 дней.

Копченые закуски (свиные ножки, уши и хвосты)

3–4 кг свиных ушей, ножек и хвостов, 320–350 г соли, лавровый лист, паприка, 3 л воды

Свиные ножки, уши и хвосты очистить и тщательно промыть. Из воды, соли и специй приготовить рассол. Сырье выдержать в рассоле 7 дней. Затем снова выскоблить, промыть и коптить холодным способом в течение 24–28 часов.

Карбонад

10 кг мяса, 5 л воды, 300 г соли, 12–16 зубчиков чеснока, молотый черный и душистый перец по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, охладить. Мясо нарезать, нашпиговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней. Затем вынуть из рассола, вытереть насухо и выдержать в холодильнике или в холодном проветриваемом помещении 3–5 ч. Коптить в течение 24–28 ч, затем повесить на 1–2 суток на просушку.

Бастурма

1 кг мякоти свинины, чеснок, молотый красный перец по вкусу; для посолочной смеси: на 1 кг соли – 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа

У нежирного свиного окорока срезать мясо с кости, удалить жир, пленки и сухожилия. Мякоть нарезать длинными узкими полосками толщиной примерно 3 см. Натереть мясо посолочной смесью из соли, селитры и сахара. Плотно уложить куски свинины в контейнер, посыпая молотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо положить деревянный круг или плоскую тарелку, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте в течение 10–12 дней. После этого вынуть мясо из посуды, очистить от лишней соли, обтереть, а затем вымочить в холодной воде в течение 1–2 ч. Вымоченное мясо обсушить полотенцем, обвязать куски шпагатом и подвесить для просушки. После чего коптить в холодном дыму до готовности. Копченую бастурму положить между двумя досками, сверху поставить гнет и выдержать в течение 24 ч. После этого смазать куски смесью толченого чеснока и молотого красного перца и подвесить в прохладном сухом месте для просушки и хранения.

Ветчина пастушья

1 кг баранины, 50 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л.

сахара, 1 зубчик чеснока

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченным чесноком. Небольшие куски мяса, вырезанные из тазобедренной части овец, натереть приготовленной смесью и выдержать в прохладном месте 3 недели. Затем вымочить в воде в течение 10 ч, тщательно просушить. Подготовленное мясо прокоптить дымом температурой около 25 °С в 9—10 приемов.

Говяжья ветчина с можжевельником

5 кг говядины, 50 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. сахара, 5–6 измельченных можжевеловых ягод

Мясо нижней части бедра коровы нарезать крупными кусками, натереть их посолочной смесью и выдержать в емкости для засолки под гнетом 20 дней. Куски периодически менять местами, рассол доливать до нужного уровня. Соленое мясо вымочить в течение 14 ч и подвесить для просушки на 2 дня. После этого коптить дымом с низкой температурой в 7—10 приемов.

Ветчина «Ароматная»

40 кг свинины, 2 кг соли, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3 ст. л. гвоздики, 5 ст. л. молотого черного перца, 3 ст. л. селитры

Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в бочонок, закупорить и выдержать 2 дня в теплом помещении, часто переворачивая. После этого бочонок засмолить и вынести в холодное место. Через 6–8 недель ветчину вынуть, очистить, натереть пшеничными отрубями и подвесить в прохладном месте на 48 ч. После этого коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань, уложить в ящики с рожью и хранить в сухом прохладном помещении с температурой не выше 8 °С.

Ветчина «Деликатесная»

2 кг свинины, сало, 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Желательно использовать целый край спинной части свиной туши без шкуры и костей. Также понадобится пласт сала толщиной 1–1,5 см. Мясо со всех сторон обернуть салом, уложить

в емкость и залить приготовленным охлажденным рассолом. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели. Затем мясо просушить на воздухе, после чего коптить холодным способом в течение 7–8 дней. Нужно следить, чтобы копчение происходило при температуре не выше 23 °С.

Ветчина из мяса кабана

2 кг филе кабана, 1 л воды, 120 г крупной соли, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотых семян кориандра, 1 зубчик чеснока, 7—10 измельченных ягод можжевельника

Мясо залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать 14 дней. После этого промыть в теплой воде и подвесить на крюке в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 2 дня. Коптить дымом при низкой температуре в 10 приемов. Для копчения использовать щепу ольхи и дуба, для аромата добавить несколько свежих веточек вишни с листьями.

Корейка с чесноком и паприкой

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 20–30 г молотой паприки

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и подсушить. Зубчики чеснока тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном помещении около 14 дней. После этого выложить мясо на разделочную доску, оставить для просушки на 3 дня. Затем вымочить мясо в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 24 ч. Коптить, добавив в опилки 4–5 сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Копченая свинина по-молдавски

1 кг свиного филе, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. тмина, 2 зубчика чеснока, 2 ч. л. паприки, ½ ч. л. сушеного майорана

Специи смешать с солью, залить водой и приготовить рассол. Залить им мясо, выдержать 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на 1 день на просушку и подвяливание. Затем коптить густым дымом с температурой около 28 °С до готовности.

Антрекоты с пикантным ароматом

1 кг свинины, 1 л воды, 120 г посолочной смеси с нитритами, 1 ч. л. сахара, 4–5 измельченных ягод можжевельника

Приготовить рассол из перечисленных ингредиентов, залить антрекоты, чтобы они были полностью им покрыты. Емкость закрыть и выдержать в прохладном помещении или на нижней полке холодильника 6 дней. После этого антрекоты вынуть из рассола и переложить в кипящую воду. Температуру воды снизить до 80 °С и томить мясо 1,5 ч на слабом огне. Затем вынуть из воды и охладить в прохладном помещении. Подготовленные таким образом антрекоты прокоптить в три приема дымом температурой около 26 °С.

Говядина варено-копченая с луком и кореньями

10 кг говядины, 350 г соли, 100 г корня сельдерея, 100 г корня петрушки, 80 г лука

Коренья очистить, опустить в воду и довести до кипения. Говядину промыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипящей водой, в которой варились коренья, и довести до кипения. Затем вынуть мясо из воды и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5 суток.

Говядина сухого посола

10 кг говядины, 400 г соли, 1 ст. л. душистого перца

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Говядина с перцем

10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и белый перец, паприка по вкусу

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, обсушить, натереть смесью соли и перцев. Подготовленное мясо уложить в контейнер, пересыпая солью, и выдержать в хорошо проветриваемом помещении при температуре около 15 °С в

течение 6 ч. Затем перенести в холодное место на 1–2 ч. Мясо очистить от соли, сполоснуть в холодной проточной воде, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченая говядина с корицей

12 кг говядины, 400 г соли, 1 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 1 ст. л. душистого перца горошком, 2–3 ст. л. корицы, молотый черный перец, мускатный орех

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист и душистый перец, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца, мускатного ореха и корицы, выдержать при комнатной температуре 6–7 ч. Подготовленную говядину коптить при температуре около 25 °С в течение 7 дней.

Говядина пикантная

10 кг говядины, 400 г соли, 70 г сахара, 20 г душистого перца; для рассола: 50 г соли на 1 л воды

Мясо натереть смесью соли с сахаром, уложить в контейнер, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на 24 ч. Затем залить холодным рассолом и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. Просоленное мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. По окончании копчения подвесить мясо на просушку в хорошо проветриваемом месте на 24 часа.

Ветчина с можжевельником

10 кг говядины, 500 г соли, 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника

Говядину промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и измельченных ягод можжевельника. Мясо уложить в емкость для засолки, сверху разместить деревянную дощечку подходящего размера, установить гнет и выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Через каждые 3–5 дней перекладывать мясо сверху вниз. Просоленное мясо промыть, вымочить в течение 12 ч, просушить. Коптить в течение 2–3 недель при температуре 23–26 °С, делая перерывы на 2 суток.

Копченая баранина

10 кг бараньей мякоти, 400 г соли, 10 г селитры, молотый черный и душистый перец по вкусу; для рассола: 10 г посолочной смеси на 200 мл воды

Мясо натереть посолочной смесью с перцем, поставить под гнет на сутки. Затем подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней для просушивания. Уложить мясо в контейнер, залить приготовленным рассолом и выдержать 4–5 суток. Затем обсушить и коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы на несколько часов. Копченое мясо подвесить на просушку и подвяливание в прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток.

Говядина «Объедение»

15 кг говядины, 420–450 г соли, 60 г сахара, сушеный розмарин (растертый), молотый черный и душистый перец, паприка, кориандр, гвоздика, мускатный орех по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и специй, оставить на 48 ч. Время от времени перекладывать куски мяса сверху вниз. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. После этого подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. По окончании копчения подвесить мясо на просушку в хорошо проветриваемом месте на 48 часов.

Бараньи лопатки копченые

10 кг мяса, 3 л воды, 1,5 кг соли, лавровый лист, молотый черный и душистый перец, гвоздика по вкусу, 200 г ржаной муки

Мясо промыть и просушить в течение 3–4 суток. Затем уложить в емкость для засаливания, посыпая измельченным лавровым листом, перцем и гвоздикой, залить рассолом. Уложить сверху дощечку подходящего размера, установить гнет. Оставить на 24 ч. После этого подвесить мясо в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток для просушивания. Подготовленное мясо посыпать ржаной мукой и коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Бараний окорок копчено-вареный

10 кг баранины, 800 г соли, 35 г сахара, 10 г селитры, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью с перцем и уложить его в емкость для засаливания слоями,

перекладывая лавровым листом. Выдержать мясо под гнетом 4 суток, периодически переворачивая и перемещая слои. Просоленное мясо промыть и подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 24 ч. После этого мясо отварить до полуготовности и коптить холодным дымом в течение 15–20 суток.

Холодное копчение сала

При копчении этого деликатного продукта существует ряд условий, которые важно соблюдать. В противном случае результат может оказаться не таким, как ожидалось.

Во-первых, перед копчением сало обязательно нужно засаливать, чтобы оно не испортилось в процессе копчения.

Во-вторых, начинать процесс нужно со слабого дыма самой низкой температуры и постепенно увеличивать плотность дыма и поднимать его температуру. Однако температура в коптильне не должна быть высокой, иначе продукт начнет растапливаться.

Прикопченное сало

10 кг сала, 1 кг соли

Свиное сало нарезать кусками шириной 8—10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Верхний слой также посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. Подготовленное сало коптить в течение 24 ч до желтовато-коричневого цвета.

Копченое сало

10 кг сала, 1 кг соли

От предыдущего рецепта данный отличается продолжительностью обработки сырья, а в целом технология остается той же. Свиное сало нарезать кусками шириной 8—10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Верхний слой также посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 °С до бурого цвета.

Сало с прорезью копченое

10 кг сала, 1 кг соли

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной

10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого подвесить сало в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 25–35 °С в течение 24–30 ч до красно-коричневого оттенка. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 1 сутки.

Сало чесночное

10 кг сала, 1 кг соли, 20–25 зубчиков чеснока

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на 1 сутки. После этого натереть сало чесноком и подвесить в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 18–22 °С в течение 6—12 ч. По окончании процесса подвесить сало на просушку в помещении с хорошей вентиляцией на 24 часа.

Шпик с паприкой

1 кг сала, 100 г соли, молотый красный сладкий и острый перец по вкусу

Сало должно быть толщиной не менее 5 см с одной-двумя прослойками мяса. Очистить сало от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 1 сутки. После

этого погрузить сало в горячую воду на 1–2 мин, после чего дать воде стечь и посыпать сало перцем. Можно погрузить сало на 1–2 мин в теплый раствор желатина с красным перцем. Рекомендуемый состав раствора: на 10 кг сала – 9 г желатина и 200 г красного перца. Подготовленное таким образом сало коптить при температуре 18–22 ˚С в течение 6—12 ч, затем охладить и просушить.

Сало сухого посола

1 кг сала (лучше шпика), 100 г соли

Шпик нарезать и тщательно натереть со всех сторон солью. На дно кадки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Солить 2–3 недели. После этого очистить сало от соли, промыть в теплой воде и подвесить для просушивания на 24 ч. Затем коптить при температуре 20–25 ˚С в течение 7 суток до ярко-желтого цвета.

Холодное копчение птицы

Для этого способа копчения необходимо подбирать здоровую, молодую и нежирную птицу. О том, как обработать тушку птицы перед копчением, подробно описано в главе «Подготовка птицы к копчению». Напомним лишь, что ее сначала следует разделать, сделав надрез вдоль грудной кости, а затем засолить. При подготовке используют в основном сухой посол. Для этого на 10 кг подготовленных тушек взять 0,7–1 кг соли, 15–20 г сахара и молотый черный перец. Обычно продолжительность засаливания некрупной птицы составляет 3–4 суток, а крупной – до 6 суток. Готовность мяса к копчению определяется надавливанием на грудку птицы. Если мясо просолилось, в нем останется ямка. Посоленные тушки промывают водой, подпетливают за шею и подвешивают для просушивания в прохладном месте. В сухую прохладную погоду подсушивают мясо птицы в течение 5—10 ч, а при повышенной влажности воздуха – до 2–3 суток. Подсушенные и слегка провяленные тушки можно коптить. Рекомендуется брать для холодного копчения небольшие куски – полутушки или окорочка, крылья, филе отдельно, а не целую птицу.

Гусиная грудка с чесноком

Гусиная грудка (700–900 г), 1 л воды, 100–150 г соли, 10 г сахара, 1 г селитры, 3 зубчика чеснока

Отделить мышечную ткань с грудины гуся по обе стороны грудной кости так, чтобы две половинки грудки соединялись кожей. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. В горячий рассол добавить селитру и измельченный чеснок, остудить. Гусиную грудку залить остывшим рассолом, накрыть кругом из твердого дерева, сверху положить груз, чтобы мясо постоянно находилось в рассоле. Выдержать мясо в прохладном месте 8 суток. Затем вынуть из рассола, обсушить и коптить при низкой температуре в течение 8 суток. При копчении в топливо можно добавить веточки или ягоды можжевельника.

Гусь с чесноком быстрого копчения

5 кг гусиного мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки,

натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Копченая курица. Вариант 1

5 кг куриного мяса, 5 л воды, 100 г соли

Куриные полутушки промыть в холодной воде, вытереть насухо и просушить в хорошо проветриваемом месте 12 ч. Затем залить приготовленным рассолом, выдержать 6–7 дней. После этого подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте на 1 сутки. Обернуть курицу двумя слоями марли и коптить в течение 1–2 суток. Снять марлю, обтереть курицу и подвесить на просушку в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа.

Копченая курица. Вариант 2

5 кг куриного мяса, 100 г соли

На дно посуды насыпать соль, уложить натертые солью куски курицы как можно плотнее, каждый слой посыпать солью. Выдержать мясо под гнетом 1–2 суток. Затем подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте для просушивания на 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Индейка с чесноком

8 кг мяса индейки, 400 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 6 зубчиков чеснока, 6–7 листиков черной смородины, 3–4 веточки розмарина, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями. Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль, перец, уксус, листья смородины, веточки розмарина, снять с огня, немного остудить, всыпать измельченный чеснок. Залить птицу остывшим маринадом и оставить под гнетом на 24–48 ч. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С. Затем готовую птицу немного подсушить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Рулет из гусятины с перцем

10 кг гусиного мяса, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый и черный перец, паприка, кориандр по вкусу

Натереть мясо смесью соли и пряностей. На дно

эмалированной посуды насыпать часть посолочной смеси слоем около 2 см и уложить половинку гуся кожей вниз, на нее положить вторую кожей вверх и так далее, вплоть до последней половинки кожей вверх. Сверху на мясо положить деревянный круг и прижать гнетом. Выдержать мясо в прохладном месте 8 дней, ежедневно перекладывая куски снизу вверх. По окончании посола мясо очистить от соли, обсушить чистым полотенцем, свернуть в рулеты кожей наружу и обвязать шпагатом. Рулеты подвесить в хорошо проветриваемом месте на несколько часов для подсушивания. Коптить рулеты холодным способом при температуре дыма 25–30 ˚С в течение 6–7 суток.

Гусь со специями

10 кг разделанного гуся, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр, мускатный орех, тмин, паприка по вкусу

Грудную и бедренную части гуся тщательно натереть посолочной смесью. Уложить мясо в контейнер, сверху положить деревянный круг, прижать гнетом и выдержать 2 дня при температуре 16–18 ˚С. Затем перенести контейнер в холодное помещение и выдержать мясо в течение 20 дней, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня. После гусятину вынуть, снять мякоть с костей и обсушить. Куски гуся завернуть в бумагу и перевязать шпагатом, накладывая витки примерно через 10 см. Затем сверток перевернуть другим концом и наложить витки шпагата в промежутках уже сделанных. Подвесить мясо в проветриваемом помещении на 24 ч, затем еще 24 ч коптить при температуре дыма 25–30 ˚С.

Рулет из утиного филе

1 кг утиного филе, 30 г соли, 2 г селитры, пряности по вкусу

Мясо натереть посолочной смесью с пряностями, уложить в контейнер, выдержать 3–4 дня. После этого очистить мясо от соли и свернуть в плотные рулеты кожей наружу. Рулеты натереть солью с пряностями, обернуть марлей и перевязать шпагатом, сделав петлю для подвешивания. Приготовленные рулеты подвесить в холодном помещении для просушивания на 2–3 дня, а затем коптить в течение 2–3 суток. Готовый рулет подвесить на просушку в сухом прохладном помещении на несколько часов.

Курица с чесноком и можжевельником

1 курица (1,6–1,8 кг), 1 ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, ¼ ч. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 18–20 зубчиков чеснока, 2–3 ягоды можжевельника, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца

Соединить соль, сахар, кислоту, пряности, измельченный чеснок и ягоды можжевельника. Тушку курицы разрезать по грудке, хорошо натереть внутри и снаружи приготовленной посолочной смесью, уложить в контейнер, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 2 дня. После этого тушку хорошо промыть и тщательно обсушить. Коптить птицу в холодном дыму от тления ольховых веток при температуре 20 °С в течение 48 часов.

Курица быстрого копчения

5 кг мяса курицы, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 6–7 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу, отруби

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С. Готовую курицу немного просушить в прохладном сухом помещении или на воздухе.

Холодное копчение рыбы

Холодное копчение рыбы происходит при температуре 30–35 °С и длится от суток до нескольких дней. Рыба в процессе обработки теряет значительную часть влаги и в большей степени консервируется дымом от тлеющего топлива, поэтому срок хранения готового продукта увеличивается до 3–4 месяцев. Чем дольше коптится рыба, тем дольше она будет храниться.

Перед копчением из рыбы необходимо удалить кровь. Для этого ее следует замочить на 30 мин в концентрированном рассоле (250 г соли на 5 л воды).

Затем следует посол, вымачивание в течение 20–24 ч, промывание и подсушивание. Сушить крупную рыбу нужно в течение 5 дней, мелкую – в течение трех. Крупным рыбинам в брюшную полость нужно вставить распорки. Рыбу с нежным мясом на время копчения желательно завернуть в плотную бумагу или холст.

Самый ответственный момент – начало копчения. Необходимо запастись достаточным количеством топлива для поддержания постоянного дыма на первые 6–8 ч. Холодное копчение рыбы обеспечивается сразу двумя параллельными процессами: собственно копчением и вялением. При этом мясо не затвердевает, так как при правильном копчении/вялении испаряется не вся влага, а только половина. Поэтому в коптильне очень важно поддерживать постоянную температуру дыма 25–35 °С, чтобы рыба не потеряла много жира и не пересушилась.

Чем больше соли осталось в рыбе после вымачивания, тем ниже должна быть температура в коптильне.

В среднем копчение продолжается 3–4 дня. Более точное время необходимо определять с учетом влажности воздуха и величины рыбы. Для мелкой рыбы весом 300–500 г бывает достаточно 2 суток, более крупную рыбу приходится коптить до 20 дней.

Например, для обработки выпотрошенной некрупной сельди будет достаточно 24 ч, неразрезанная сельдь с головой должна пробыть в коптильне в течение 2–3 дней; для форели, карпа, сига, угря достаточно 4–5 дней копчения; для крупной щуки может потребоваться 2 недели, а для лососевых – 20–22 дня.

На завершающей стадии коптильного процесса в топливо желательно добавить сырые можжевеловые веточки вместе с ягодами или другие ароматические травы. Они обладают сильными бактерицидными свойствами, благодаря чему копченая рыба сможет дольше храниться.

Копчение можно считать оконченным, когда рыба приобретет золотистый оттенок. Поверхность готовой рыбы холодного копчения должна быть сухой, а мясо – упругим и хорошо прилегающим к костям.

На стадии готовности не все виды рыб имеют одинаковый цвет: лосось и озерная форель приобретают красновато-желтую окраску; палтус, скумбрия и сельдь становятся золотисто-желтыми.

Бывает и так, что копченая рыба уже готова, но имеет тусклый закопченный вид или на нее налипла зола. Это можно исправить, протерев тушку тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром или растительным маслом.

По окончании процесса копчения рыбу следует охладить на открытом воздухе, позаботившись, чтобы на нее не попали пыль, бактерии, не садились насекомые.

После копчения не стоит укладывать тушки друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит медленно и неравномерно, а в местах соприкосновения образуются неаппетитные пятна.

Готовую рыбу желательно подвесить на воздухе еще на 2–3 дня для подвяливания. Это сделает ее вкуснее и еще немного увеличит продолжительность хранения.

Копченая рыба. Вариант 1

5 кг рыбы, соль, молотый черный и душистый перец

Подготовленную тушку рыбы натереть солью, специями и выдержать 12 ч. Затем вымачивать в течение 24 ч. После этого коптить при температуре 25 °С в течение 2–6 суток, в зависимости от размера.

Копченая рыба. Вариант 2

1 кг рыбы, 100 г соли; для рассола: 250 г соли, 2 л воды, 1 ст. л. сахара, черный перец, лавровый лист по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и довести до кипения, постоянно помешивая, пока соль полностью не растворится. Снять с огня, добавить перец и лавровый лист, охладить. Подготовленную рыбу натереть крупной солью, оставить на сутки. Затем, не вынимая из емкости, залить ее рассолом и выдержать еще 3–5 суток. После этого вымачивать 3–5 ч и подвесить в прохладном сухом проветриваемом помещении на 24 ч для просушивания. Затем еще 24 ч коптить при температуре 28 °С.

Копченая скумбрия

3–4 кг крупной скумбрии, соль

Крупную скумбрию выпотрошить и разделать на 2 половинки. Промыть, обсушить, обильно посыпать солью и оставить в прохладном месте на 12 ч. Соленую рыбу промыть, залить чистой водой и вымачивать в течение 2–2,5 ч, часто меняя воду. После этого положить половинки скумбрии на сито и дать им немного обсохнуть. Коптить в течение 24 часов.

Копченый лосось

1 кг лосося, 100 г соли, пряности по вкусу

Не слишком жирную тушку лосося разрезать вдоль спины по хребту, удалить внутренности, осторожно отделить голову. Подготовленную тушку промыть, обсушить и натереть солью и пряностями с обеих сторон. Оставить на 48 ч в прохладном месте. Во время посола тушку несколько раз перевернуть. Когда лосось просолится, очистить его от соли, обсушить, обвязать шпагатом и коптить в течение 5—12 дней. Готовую рыбу повесить на просушку на открытом воздухе или в сухом прохладном помещении.

Пикша золотистая

3–4 кг пикши, соль

Пикшу промыть, отрезать голову, затем сделать надрез по спине вдоль позвоночника и удалить хребтовую кость. Осторожно удалить внутренности, стараясь не повредить брюшную часть тушки. Натереть рыбу солью снаружи и внутри, оставить на 2–3 ч. После этого удалить лишнюю соль, обмыть тушку и подвесить ее на свежем воздухе для подвяливания на 3 ч. Коптить в течение 10–12 ч до золотистого цвета.

Копченая сельдь

4 кг сельди, 20 г черного чая, соль

Свежую сельдь выпотрошить, не отрезая головы, промыть и обсушить бумажным полотенцем. После этого погрузить тушки в рассол с добавлением крепкой заварки черного чая, выдержать 20–30 мин. Затем вынуть, обсушить рыбу и коптить 7–8 ч при температуре около 30 °С.

Копченая форель

3 кг форели, соль

Тушки форели разрезать вдоль спины, удалить внутренности, затем осторожно отделить голову. После этого рыбу промыть, обсушить и выдержать в течение 12 ч в 20 %-ном растворе соли. Вынуть рыбу из рассола, обтереть, разрезать вдоль на две половинки. Вымачивать 3–5 ч, затем подвесить для просушивания в прохладном сухом проветриваемом помещении на 24 ч. Коптить в течение 2–4 суток, в зависимости от размера рыбы.

Копченый толстолобик

10 кг толстолобика, 1 кг соли

На дно посуды насыпать слой соли толщиной 0,5 см. Куски рыбы посыпать солью, плотно уложить в посуду, пересыпая солью. Накрыть крышкой, прижать гнетом и выдержать в холодном месте 2–3 дня. За это время несколько раз поменять местами верхние и нижние слои рыбы. Вынуть рыбу из рассола, тщательно промыть под проточной водой, удалив соль из брюшной полости и жаберных отверстий. Сложить рыбу в посуду большого размера и залить холодной водой. Воду менять несколько раз, каждый раз промывая жабры. Вымачивать в течение 24–30 ч. После этого рыбу сполоснуть и подвесить в сухом проветриваемом месте для провяливания на 2–3 дня. Коптить в течение 50–70 часов.

Копченая щука

3 кг рыбы, 100–120 г крупной соли, 20 г сахара, специи по вкусу

Щуку натереть солью. Затем на ее поверхности сделать глубокие продольные разрезы, куда втереть специи и сахар, оставить на 12 ч. После этого вымачивать 24 ч и просушить в течение 3–5 дней. Коптить при температуре 30 °С в течение 7–8 часов.

Копченый палтус

3 кг рыбы, 500 г соли, молотый черный перец по вкусу

Палтуса разделить на два филе, посолить, поперчить и уложить в емкость для просаливания на 12 ч. Затем филе слегка промыть в воде, залить чистой водой и вымачивать в течение 3 ч, часто меняя воду. Можно также в течение этого времени выдержать рыбу в проточной воде. После вымачивания филе обсушить. Коптить 4 ч, затем промокнуть салфеткой, смоченной

водкой, снова посыпать небольшим количеством перца и коптить еще 18 часов.

Копченая горбуша

1 кг горбуши, 5 л воды, 1 кг соли, 7—10 г сахара

Рыбу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 12 ч. После этого вынуть из рассола, обтереть, оставить для просушивания на 1–2 ч. Коптить в течение 24 ч при температуре 28 °С.

Копченая мойва

1 кг крупной мойвы, соль

Мойву натереть солью и оставить на 2 ч, затем промыть. Подвесить в прохладном сухом проветриваемом помещении для просушивания на 40 мин. Затем коптить в течение 12–24 часов.

Копченый лещ

2 кг лещей, соль

Выдержать рыбу в тузлучном рассоле под гнетом не менее 12 ч, после чего подвялить на ветру. Коптить в течение 1–3 суток в зависимости от размера рыбы. В коптильне поддерживать температуру 28–30 °С.

Лосось в пикантном маринаде

2 кг лосося, соль, сахар, оливковое масло

Лосося разделать на 2 филе, удалить хребет и крупные кости. Замочить филе в рассоле средней концентрации на 24 ч. Затем вынуть филе из рассола и подвесить на воздухе для просушивания на 5–6 ч. После этого смазать рыбу оливковым маслом и оставить еще на 6 ч в прохладном хорошо проветриваемом месте. Обсушить филе салфеткой, смазать со всех сторон остывшим густым сахарным сиропом (200 г сахара на 70–80 мл воды) и опустить в свежеприготовленный рассол. Через сутки вынуть рыбу из рассола, снова просушить, натереть оливковым маслом и оставить в прохладном месте. Через 6 ч вытереть рыбу тканевой салфеткой, положить на решетку и коптить в течение 7–8 ч в густом дыму при температуре около 32 °С.

Копченый лосось

2 кг лосося, соль, молотый черный перец, кориандр, мускатный орех, имбирь по вкусу

Тушку не очень жирного лосося разрезать вдоль спины, отделить голову, удалить внутренности. Рыбу с обеих сторон натереть смесью соли и пряностей, уложить в емкость для засолки и выдержать 48 ч. За это время рыбу нужно несколько раз перевернуть. По окончании соления рыбу очистить от посолочной смеси, обвязать шпагатом и подвесить за хвост для подсушивания на 8—12 ч. После этого коптить рыбу при температуре около 28 °С в течение 5—12 суток в зависимости от размера рыбы.

Вяление

Особенности процесса вяления

Заготавливать мясо и рыбу способом вяления люди научились много веков назад. Качественно приготовленные вяленые продукты весьма благотворно влияют на человеческий организм. Они не подвергаются воздействию высокой температуры, поэтому сохраняют все активные ферменты, стимулирующие работу головного и спинного мозга, нормализующие состояние хрящей и других соединительных тканей, положительно влияющие на работу желудочно-кишечного тракта.

Достоверно известно, что в Древнем Египте, на севере Европы и Америки люди давно освоили данную технологию, чтобы сохранять мясо больших животных, которых невозможно съесть за один раз: буйволов, быков, медведей, оленей, китов.

Индейцы делали пеммикан из вяленого или сушеного мяса, сухофруктов и обмазывали смесь салом. В Африке племена готовят сушеное мясо *bilton*. Самым известным в мире термином, обозначающим готовый вяленый мясной продукт, является *jerky*.

Люди, регулярно употребляющие вяленые продукты, гораздо активнее, подвижное и в лучшей физической форме, чем те, кто исключил подобное из рациона. Это обусловлено особенностью вяленого мяса и рыбы практически полностью усваиваться организмом. Жиры, содержащиеся в таких блюдах, под воздействием солнечных лучей трансформируются в вещества с повышенной энергетической ценностью. Именно благодаря этому организм получает запас жизненной силы.

Когда вяление мяса, птицы или рыбы проводится в домашних условиях, нужно помнить, что ряд патогенных бактерий может легко выдержать воздействие сухого тепла и ультрафиолета и впоследствии стать причиной порчи продукта или пищевого отравления.

По сути, вяление очень похоже на копчение. Однако при копчении присутствует тепловая обработка и обработка дымом, а при вялении используется исключительно солнечный свет и движение воздуха. Под влиянием ультрафиолета в белках происходит процесс ферментации, а жир равномерно распределяется по всей толще мяса. В результате продукт приобретает своеобразный вкус и консистенцию, может храниться довольно продолжительное время. Вяленую рыбу можно есть без дополнительной кулинарной обработки, а готовка вяленого мяса – дело простое и не занимающее много сил и времени.

Предварительная подготовка сырья к процессу вяления

полностью сходна с аналогичным процессом при копчении. Сначала свежее мясо, птицу или рыбу необходимо засолить или замариновать, затем удалить лишнюю соль, немного просушить и нарезать на тонкие полосы или небольшие куски. После этого сырье следует разместить на открытом солнечном месте. При выборе места для вяления нужно учитывать, что продукты должны хорошенько обдуваться ветром. Конструкцию для вяления можно разместить на открытом воздухе, под навесом, приспособить чердак или веранду. В зимнее время можно вялить продукты в духовке при наличии конвекции и соблюдении особого температурного режима.

При вялении на открытом воздухе заранее нужно позаботиться о защите будущих деликатесов от насекомых. Для этого можно оборачивать продукты марлей в несколько слоев, использовать занавеси или короба, обтянутые москитной сеткой. Главное условие – сырье должно постоянно находиться в потоке воздуха. Иногда для обеспечения этого условия используются вентиляторы.

Известно, что естественный поток воздуха тем сильнее, чем дальше от земли, вялящиеся продукты рекомендуется располагать как можно выше и так, чтобы они обдувались ветром со всех сторон. По этой причине не следует при вялении укладывать мясо на поддоны, противни или доски: воздух должен иметь свободный доступ к продуктам со всех сторон. Продукты желательно подвешивать, причем мелкую рыбу можно связывать по нескольку штук или укладывать на растянутую сетку так, чтобы куски не соприкасались.

Важным правилом приготовления качественных вяленых заготовок является еще и температура воздуха. Средняя температура должна находиться в пределах 40 °С. Если в течение длительного времени температура будет более высокой, начнется процесс денатурации белков, в результате чего продукт будет испорчен, непригоден для длительного хранения, в нем могут поселиться патогенные микроорганизмы.

В сухую ветреную погоду для полного провяливания небольших кусков мяса и мелкой рыбы требуется 2–4 дня. Если ломти мяса или рыбные тушки достаточно большие, на их вяление может уйти до 15 дней. Качественно провяленное мясо видно сразу – оно прозрачное, но сочное, приятного цвета, с сухой корочкой, без замутнений. Качественно провяленная рыба обладает умеренной соленостью – около 10 % и достаточно жирная, имеет чистую гладкую чешую. Влажность мяса и рыбы после вяления должна составлять не более 38 %.

Для вяления подойдет любой сорт мяса, главное – чтобы оно

было свежее, зрелое, взятое от здорового животного. Резать его рекомендуется на полосы или плоские куски – так оно провялится быстрее и качество будет лучше. Птицу для вяления рекомендуется резать на куски.

Рыбой, наиболее пригодной для подобного способа обработки, считается скумбрия, чирус, кефаль, вобла, лещ, тарань, мойва, рыбец, судак, лещ, сазан, жерех, плотва, подлещик, чехонь, окунь, уклейка, красноперка, язь, щука и карп. У осетровых и лососевых для вяления обычно берут брюшко.

Свежепойманная рыба для обработки не подходит. Она должна побыть на воздухе 4–5 ч. Рыбу длиной до 25–30 см можно солить целой, а более крупную перед посолом необходимо выпотрошить и разрезать на куски. У рыбца, скумбрии, чируса, тарани и воблы обязательно следует удалить жабры и внутренности через жаберные отверстия. Необходимо также сделать продольный разрез на спинке. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее целиком или пластами, делая разрез по спинке вдоль позвоночника. Крупную рыбу можно нарезать поперечными кусками массой около 200 г. Большие тушки следует выпотрошить, разрезая со спины. Затем обвалять в соли (на 1 кг рыбы – 200 г соли), наполнить солью брюшную полость и втереть в разрез на спине.

Рыбу лучше всего вялить весной или в начале лета, так как рыба, пойманная в середине лета – начале осени, приобретает после вяления горьковатый привкус.

Кроме того, существуют особенности заготовки рыбы в летнее время. В теплое время года нужно потрошить даже мелкую речную рыбу. Дело в том, что в этот период в кишечнике рыб содержатся паразиты. Именно поэтому для безопасности лучше потрошить рыбу любого размера.

Рыбу для вяления можно солить сухим и мокрым способом.

При посоле сухим способом нужно втирать в рыбу соль против чешуи, укладывать тушки как можно плотнее в деревянный ящик, пересыпать слои солью, уложить сверху деревянный круг и придавить гнетом. Ящик нужно поставить на 5–7 дней в прохладное место, чтобы рыба просолилась должным образом.

Для засолки мокрым способом нужно нанизать рыбу по нескольку штук на тонкий шпагат, уложить в емкость для маринования и залить рассолом (стандартная пропорция: 2,5 кг соли на 10 л кипяченой холодной воды). Установить сверху гнет, выдержать 2–3 дня. Затем вынуть рыбу из рассола, вымыть холодной водой или вымочить, если мясо получилось слишком плотное. Вымоченные тушки, пласты или куски просушить, а

потом подвесить на шпагате так, чтобы между тушками было расстояние не менее 1 см.

Подвешивать рыбу можно двумя способами: пропуская шпагат через глазницы или нанизывая за хвосты. Принципиальной разницы здесь нет, можно выбирать способ подвешивания на свое усмотрение. При соблюдении всех правил мелкая рыба вялится 2 недели, крупная – 4–5 недель. Сразу после просушки на открытом воздухе рыба не употребляется – ей нужно дать дозреть. На это обычно уходит от 3 недель до 1 месяца.

Вялить нужно на открытом воздухе в тени в умеренно теплые дни, но не по жаре. Наилучшим периодом для вяления рыбы считается начало и середина весны, когда устанавливается сухая теплая, но не жаркая погода.

Вяленые мясо и рыба – очень полезные и вкусные продукты, но, к сожалению, насладиться этими деликатесами могут не все. В силу специфического способа приготовления и достаточно высокой солености они противопоказаны людям, страдающим нарушениями пуринового обмена, гипертонией, болезнями почек или мочекаменной болезнью.

Вяление мяса

Как уже говорилось, для вяления подойдет любое мясо, желательно достаточно жирное. Свинину и говядину нарезать длинными полосками вместе с жиром, а туши овец и коз сначала разрубить на две половины, затем отделить лопатки и окорока, разрезать их в нескольких местах, чтобы соль лучше проникла в мясо. Если предполагается вялить мясо на ребрышках, перед посолом нужно перерубить их в нескольких местах. Подготовленные куски мяса натереть солью и уложить в кадку, обильно пересыпая солью каждый слой. На верхний кусок, засыпанный солью, установить деревянный круг и поставить груз. Емкость накрыть и поставить в прохладное место на 13–16 дней. После этого мясо вынуть, промыть в прохладной проточной воде и развесить на просушку и вяление. За время сушки периодически снимать мясо с подвеса и укладывать под гнет для прессования. Когда мясо достаточно высохнет, развесить его для хранения в прохладном месте с невысокой влажностью. В таких условиях вяленое мясо может храниться 6–8 месяцев.

Бастурма из говядины или свинины

Говяжья или свиная вырезка, соль, молотый красный перец по вкусу

Свежую зрелую вырезку разрезать на полосы. Насыпать на дно эмалированной кастрюли крупную соль слоем 2–3 см и уложить на нее куски мяса. Сверху засыпать мясо солью слоем 3–5 см. Оставить на 24 ч при температуре 18–20 °С, затем еще 48 ч выдержать в прохладном месте. Через 3 дня вынуть мясо из получившегося рассола и обсушить салфеткой. Натереть молотым красным перцем в течение часа, втирая пряность как можно тщательнее. После этого подвесить мясо в холодном сухом месте и вялить до готовности.

Бастурма с чесноком

На 10 кг мякоти говядины: 1 кг соли, 600 г чеснока, 50 г тмина, молотый красный перец по вкусу

Говяжью вырезку помыть, разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Уложить слоями в эмалированную кастрюлю или пластмассовый ящик, пересыпая каждый большим количеством соли. Накрыть крышкой и оставить

в прохладном месте. Через 48 ч поменять местами верхний и нижний слои мяса и снова выдерживать 48 ч. После этого сполоснуть мясо холодной водой и обсушить. Уложить куски рядами на столе, покрытом редкой тканью. Края ткани туго стянуть, сверху положить доску, а на нее – груз. Прессовать мясо в течение 5 ч, потом поменять ткань и прессовать еще 12 ч. Затем куски мяса обвязать шпагатом и вывесить в затененном хорошо проветриваемом месте на 12 ч для обсушивания. Конец просушивания мяса определяется на ощупь: оно должно быть сухим. Пока мясо сохнет, можно приготовить ароматическую смесь для натирания. Семена тмина растолочь, чеснок пропустить через пресс. Соединить тмин, чеснок и молотый красный перец. Постоянно перемешивая, понемногу добавлять кипяченую воду, чтобы смесь приобрела жидкую сметанообразную консистенцию. Куски высушенного мяса натереть приготовленной смесью, уложить рядами в посуду и выдерживать в прохладном месте 4 дня. После этого вынуть мясо, снова обработать его смесью и выдерживать еще 3–4 дня. Так повторять 3–4 раза. Общая продолжительность выдерживания мяса в смеси должна составлять 10–12 дней. Когда процесс завершится, развесить куски мяса в тени и сушить 10–12 суток.

Говядина с пряной зеленью и корицей

10 кг говядины, 400 г соли, 2 л воды, 10 листьев черной смородины, 2 листа хрена, душистый перец, лавровый лист, палочки корицы, корень имбиря по вкусу

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Армянская бастурма

5 кг говяжьей вырезки, 1 головка чеснока, 900 г молотых семян пажитника, 325 г соли, 50 г сахара, 1 л воды, лавровый лист, душистый перец, молотый красный и черный перец, кумин по вкусу

Соль перемешать с сахаром, измельченным лавровым листом

и черным перцем. Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, выложить в емкость, накрыть салфеткой и поместить в холодное место на 1 неделю. Переворачивать мясо каждый день. Воду закипятить, охладить до температуры 30 °С. Добавить молотые семена пажитника, перемешать, остудить до комнатной температуры, всыпать измельченный чеснок, молотый красный и черный перец, душистый перец и кумин. Тщательно перемешать, накрыть салфеткой и оставить на 12 ч. Мясо покрыть толстым слоем пряной глазури, подвесить в темном проветриваемом месте для вяления на 4 недели.

Говядина со специями

5 кг говядины, 3 зубчика чеснока, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 200 г соли

Говядину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и чеснок, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить и подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 15 дней.

Говядина с корицей и перцем на гриле

1 кг говяжьей вырезки, 60 г соли, корица, молотый черный и красный перец по вкусу

Говядину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Мясо натереть посолочной смесью и выложить на решетку. Вялить на гриле при слабом нагреве 5–8 часов.

Говядина со свеклой и можжевельником

1 кг говядины, 300 г свеклы, 500 г соли, лавровый лист, кориандр, ягоды можжевельника, молотый черный перец по вкусу

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из измельченного лаврового листа, кориандра, ягод можжевельника и перца, тщательно истолочь. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, посыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу. Накрыть мясо крышкой с грузом и поместить в прохладное место. Через 7–8 дней мясо разложить на решетке

так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку и приоткрыть дверцу. Вялить в течение 12 часов.

Говядина, вяленная кусочками

1 кг говяжьей вырезки, 60 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Говядину промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон кусочками 5 × 5 см. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку, дверцу оставить приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Мясо по-восточному

1 кг мяса, 90 г соли, 15 г сахара, 1 г селитры, лавровый лист, мускатный орех, корица, розмарин, гвоздика, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, тонко нарезать. Смешать все ингредиенты, кроме перца, и получившейся смесью натереть мясо. Кусочки разложить на доске, оставить при комнатной температуре на 4–5 ч. Затем уложить мясо в посолочную емкость, посыпая перцем каждый слой, и выдержать в прохладном месте в течение недели. Образовавшийся рассол слить, мясо выложить на решетку гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг него со всех сторон. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Мясо, вяленное с можжевельником и гвоздикой

1 кг говядины, 60 г соли, 15 г сахара, 6 г селитры, 500 мл воды, ягоды можжевельника, корица, гвоздика, бадьян, черный перец по вкусу

Из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца приготовить посолочную смесь. Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить, натереть посолочной смесью, разложить на доске и оставить при комнатной температуре на 5 ч. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, корицу, гвоздику, бадьян, кипятить в течение 10 мин, остудить. Мясо залить охлажденным рассолом, сверху поставить груз, поместить в прохладное место на 28–

30 дней. Каждые 3–4 дня мясо в рассоле перекладывать сверху вниз. Соленое мясо разложить на решетке и подвялить в духовке при температуре 40 °С до готовности.

Свинина, вяленная со специями

1 кг свинины; для рассола: на 1 л воды – 100 г соли, 25 г сахара, лавровый лист, душистый перец, гвоздика по вкусу; для ароматической смеси: красный и черный перец, душистый перец, лавровый лист, кориандр, паприка, тмин, розмарин

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, сахар, специи, снова довести до кипения и проварить 3–5 мин. Охладить до комнатной температуры, процедить. Мясо выложить в эмалированную посуду, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1–3 дня. Переворачивать мясо в рассоле 1–2 раза в день. Затем мясо вынуть, обсушить бумажным полотенцем и положить под гнет на 1 ч. Специи для пряной смеси растереть в порошок, натереть мясо со всех сторон, завернуть в ткань или пергамент и перевязать ниткой. Выдержать в холодильнике 7–8 дней. Затем очистить, обвалять в свежих специях, завернуть в ткань и подвесить в проветриваемом месте на 2 недели.

Свинина с чесноком

5 кг свинины, 1 л воды, 200 г соли, 4–5 зубчиков чеснока, гвоздика, душистый и черный перец по вкусу

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см. Воду закипятить, добавить соль, чеснок, гвоздику, душистый и черный перец, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опустить в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 15 дней.

Свинина с пряностями

10 кг свинины, 2 л воды, 400 г соли, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, лавровый лист, корица, черный и красный перец по вкусу

Свинину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см. Листья черной смородины и хрена промыть, обсушить. Корень имбиря очистить, нарезать мелкими кубиками. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, затем положить перец,

лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья черной смородины и хрена, кипятить в течение 10 мин. Полоски мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом помещении с хорошей вентиляцией при температуре 25 °С в течение 10 дней.

Свинина с тмином на гриле

1 кг постной свинины, 60 г соли, тмин, молотый черный и красный перец по вкусу

Свинину промыть, нарезать небольшими кусками. Тмин перемешать с солью, черным и красным перцем. Мясо натереть посолочной смесью и выложить на решетку гриля. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 5–8 часов.

Свинина с острым перцем

1 кг свинины, 60 г соли, молотый красный острый перец по вкусу

Свинину промыть, обсушить, слегка заморозить, нарезать полосками. Соль перемешать с красным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 15 мин, затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 60 °С. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Свинина с мускатным орехом

1 кг свинины, 90 г соли, 15 г сахара, 1 г селитры, мускатный орех, лавровый лист, корица, розмарин, гвоздика, черный и душистый перец по вкусу

Мясо промыть, нарезать тонкими полосками. Приготовить смесь из соли, сахара, селитры, мускатного ореха, лаврового листа, корицы, розмарина и гвоздики. Мясо натереть приготовленной смесью, разложить на доске, выдержать при комнатной температуре 4–5 ч. Переложить мясо в емкость для засаливания, посыпать перцем каждый слой и поместить в прохладное место на 7 дней. Затем выложить на решетку так, чтобы ломтики не соприкасались. Решетку с мясом поместить в духовку, разогретую до 60 °С. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Баранина с горчицей

1 кг баранины, 60 г соли, 10 г горчицы

Баранину промыть, высушить и ненадолго положить в морозильную камеру. Слегка затвердевшее мясо нарезать полосками шириной 2–2,5 см, натереть смесью соли и горчицы, разложить на решетке. Вялить на гриле при температуре 40–50 °С в течение 5–8 часов.

Баранина с хреном вяленая

10 кг баранины, 1 л воды, 300 г соли, корень хрена, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Баранину нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Воду довести до кипения, добавить соль, гвоздику, лавровый лист, корень хрена и перец, кипятить 10 мин. Полоски мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 3–4 мин, дать остыть. Вялить в темном сухом помещении с хорошей конвекцией воздуха при температуре 10 °С в течение 15–16 дней.

Баранина по-восточному

10 кг баранины, 2 л воды, 400 г соли, 100 г молотых семян пажитника, душистый перец, лавровый лист, корица, имбирь, мускатный орех по вкусу

Баранину нарезать полосками толщиной 5 см. Корень имбиря нарезать мелкими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать. Положить душистый перец, лавровый лист, корицу, корень имбиря, мускатный орех и семена пажитника, кипятить 10 мин. Куски мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 °С в течение 10 дней.

Баранина с перцем

1 кг баранины, 60 г соли, молотый черный и красный острый перец, корица по вкусу

Баранину промыть, обсушить, слегка заморозить, чтобы было удобнее разрезать на тонкие пласты. Нарезать ломтиками 5 × 5 см. Соль перемешать с корицей, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10–15 мин, затем разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 45 °С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить 12 часов.

Кролик с чесноком и можжевельником

10 кг мяса кролика, 10 л воды, 20 г соли, 10 г сахара, 50 мл лимонного сока, 2–3 зубчика чеснока, имбирь, ягоды можжевельника, мускатный орех, лавровый лист, черный перец

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разрезав каждую тушку на 4–6 частей. Чеснок истолочь, смешать с половиной лимонного сока. Натереть мясо полученной смесью, подвесить для вяления на 3–4 дня при температуре 10 °С. Воду довести до кипения, добавить соль, сахар, оставшийся лимонный сок, имбирь, ягоды можжевельника и специи, кипятить 5 мин. Дать рассолу полностью остыть. Мясо уложить в емкость для засолки, залить рассолом, оставить в прохладном помещении на 2 дня. Куски мяса необходимо перекладывать сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем мясо обработать специальным образом: положив кусок между двумя разделочными досками, аккуратно отбить, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подготовленное мясо подвесить в темном проветриваемом помещении для вяления на 12–14 дней.

Кролик вяленый

Тушка кролика (2–3 кг), 1 л воды, 200 г соли, 3–4 зубчика чеснока, семена укропа, лавровый лист, гвоздика, черный и душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, семена укропа, лавровый лист, гвоздику, душистый перец и кипятить в течение 15 мин. Ломтики мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 2–3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом помещении с хорошей вентиляцией при температуре 10 °С в течение 15 дней.

Вяление птицы

Птицу, как и мясо, нужно сушить только после предварительной подготовки – просаливания. Существуют десятки рецептов засолочных смесей и маринадов, но ниже приведен универсальный рецепт, который поможет максимально полно сохранить вкус и полезные качества мяса.

Универсальный рецепт вяления птицы

Ингредиенты для посолочной смеси

На 10 кг птицы – 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты в порошке, 15 г мелкого сахара

Ингредиенты для рассола

На 10 л холодной кипяченой воды – 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке

Тушки птиц разделить на 2 части, натереть со всех сторон посолочной смесью, уложить рядами в непротекающую емкость, дно которой посыпано солью, как можно плотнее и обязательно кожей вниз. На последний ряд положить круг с гнетом и поставить посуду с птицей в холодное место. В таком виде выдерживать полутушки в течение 2 суток. Поскольку образующегося рассола будет недостаточно для покрытия всех посоленных полутушек, добавить в тару рассол. Это обеспечит более равномерное просаливание птицы. Выдерживать мясо в рассоле 8—10 суток в зависимости от их размера. Продолжительность выдерживания уток меньше, а гусей – больше. Для придания птице пряного аромата в посолочную смесь можно добавить молотый душистый перец и лавровый лист. После просаливания подвесить птицу для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С.

Гусь вяленый

Тушка гуся (4–5 кг), соль, молотый черный перец, 3–4 бутона гвоздики

Подготовленную тушку гуся изнутри и снаружи хорошенько натереть смесью соли, перца и молотой гвоздики, завернуть в пергамент, крепко перевязать бечевкой, чтобы не было доступа воздуха. Тушку подвесить в темном проветриваемом месте. Через 3–4 месяца гусь будет готов. Мясо гуся должно быть упругим и выделять жир.

Гусь со специями

Тушка гуся (3–4 кг), 1 л воды, 100 г соли, чеснок, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, специи, кипятить 15 мин. Куски мяса по очереди опускать в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом помещении с хорошей конвекцией воздуха при температуре 10 °С в течение 15–17 дней.

Гусь с корицей на гриле

1 кг гусиного мяса, 60 г соли, корица, молотый черный и красный перец по вкусу

Гусиное мясо промыть, нарезать. Соль смешать с корицей, черным и красным перцем. Ломтики мяса натереть полученной смесью и выложить на решетку гриля так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 6–8 часов.

Гусь с перцем, вяленный в духовке

Тушка гуся (2,5–3,5 кг), 40 г соли, молотый черный и красный острый перец по вкусу

Тушку промыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать. Соль перемешать с красным и черным перцем. Мясо натереть посолочной смесью, оставить на 15–18 мин. Затем ломтики в расправленном виде выложить на решетку так, чтобы они не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 40 °С духовку. Дверцу оставить приоткрытой. Вялить в течение 12–14 ч до готовности.

Гусь с имбирем

Тушка гуся (3–4 кг), 2 л воды, 40 г соли, корень имбиря, листья хрена, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Тушку гуся промыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Листья хрена вымыть, дать высохнуть. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками. Воду довести до кипения, добавить соль, тщательно перемешать, положить душистый перец, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить 10 мин. Мясо по очереди опускать в кипящий рассол на 3 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом помещении с хорошей вентиляцией при

температуре 16–18 ˚С в течение 10–13 дней.

Куры вяленые

10 кг куриных тушек, 200 г соли

Куриные тушки промыть, обсушить, натереть солью внутри и снаружи. Плотно завернуть в пергаментную бумагу, крепко перевязать шпагатом и подвесить в темном проветриваемом помещении. Вялить в течение 70–90 дней. Готовое мясо должно быть прозрачным и жирным.

Курица со специями

5 кг мяса курицы, 1 л воды, 50 г соли, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, гвоздика, душистый перец по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать полосками толщиной 3 см. Воду довести до кипения, добавить соль, чеснок, гвоздику, душистый перец и лавровый лист, кипятить в течение 10 мин. Мясо по очереди опускать в кипящий рассол на 3–4 мин, затем охладить. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 15 ˚С в течение 10 дней.

Курица с чесноком

10 кг мяса курицы, 100 г соли, 7–8 зубчиков чеснока

Мясо отделить от костей, нарезать. Чеснок мелко нарубить, растереть с солью. Полученной смесью натереть мясо. Вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 20 ˚С в течение 10 дней.

Курица в перечной панировке

10 кг куриных тушек, 100 г соли, молотый черный и красный острый перец, молотая паприка по вкусу

Куриные тушки промыть, обсушить, мясо отделить от костей, нарезать. Соль перемешать с паприкой, красным и черным перцем. Мясо натереть полученной смесью, оставить на 10 мин. Затем ломтики выложить на решетку так, чтобы они не соприкасались. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 ˚С духовку. Дверцу оставить слегка приоткрытой. Вялить в течение 12 часов.

Куриные крылышки вяленые

1 кг куриных крылышек, 60 г соли, корица, молотый черный и красный перец по вкусу

Куриные крылышки промыть, обсушить. Соль смешать с перцем и корицей. Куриные крылышки натереть посолочной смесью и выложить на решетку гриля, чтобы они не соприкасались. Вялить на гриле при слабом нагреве в течение 6–8 часов.

Куриное филе с луком и чесноком

1 кг куриного филе, 150 г репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 70 г соли, молотый красный перец по вкусу

Куриное филе промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо уложить слоями в посолочную емкость, перекладывая луком, чесноком и посыпая солью и перцем. Сверху прижать гнетом, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 16 ч. Затем выдержать в прохладном месте в течение 5–6 дней. Подготовленное куриное филе выложить на решетку так, чтобы кусочки не касались друг друга. Решетку с мясом поместить в разогретую до 50 °С духовку. Дверцу оставить приоткрытой. Вялить в течение 10 часов.

Куриные окорочка вяленые

10 кг куриных окорочков, 10 л воды, 50 г сахара, 600 г соли, 200 г ягод можжевельника, лавровый лист, корица, гвоздика, черный перец по вкусу

Смешать 300 г соли, сахар и корицу. Куриные окорочка промыть, натереть полученной смесью, выложить в посолочную емкость, посыпая ягодами можжевельника. Воду довести до кипения, добавить оставшуюся соль, лавровый лист, черный перец и гвоздику, кипятить 2–3 мин, затем остудить и процедить. Куриные окорочка залить рассолом, положить под гнет и выдержать при комнатной температуре 3 ч. Рассол слить, окорочка просушить с помощью полотенца или бумажных салфеток. Подвесить для вяления в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С на 28–32 дня.

Вяление рыбы

Подготовка рыбы к вялению имеет ряд особенностей. Их знание поможет приготовить действительно вкусный и полезный деликатес. Главное условие – правильно выбрать рыбу. Она должна быть свежайшей: с гладкой чешуей, плотным мясом, красными жабрами и прозрачными выпуклыми глазами.

Все виды рыбы, кроме сигов, не обязательно, а иногда и нежелательно очищать от чешуи, особенно если она без повреждений, прочная и блестящая. В процессе вяления она защитит мясо от пыли и копоти. Мелкую рыбу можно завяливать целиком даже без потрошения. В первую очередь это касается зимнего улова. Рыба, пойманная в теплое время года, может содержать в кишечнике паразитов, поэтому внутренности в этом случае лучше удалить.

Потрошить рыбу можно двумя способами. Первый вариант – сделать разрез по спине вдоль хребта (он применяется для крупных туш). Второй вариант – разрезать брюшко (подходит для небольшой рыбы). Процедуру следует проводить очень осторожно, ведь повреждение желчного пузыря или кишечника, попадание их содержимого на мясо может сделать его невкусным или даже несъедобным.

Часто возникает вопрос: удалять или не удалять жабры? Одни кулинары рекомендуют не вырезать их, а когда рыба заснет, засыпать под жаберные крышки побольше крупной соли. Другие считают, что при потрошении всех видов рыбы обязательно вырезать жабры, причем вместе с плечевым поясом костей. Таким образом удастся избежать кровяных подтеков, которые через некоторое время проступают на коже вяленой или копченой рыбы и ухудшают ее внешний вид. По той же причине они рекомендуют при потрошении стремиться к полному обескровливанию рыбы. Однако это дело вкуса. Главная задача при вялении рыбы – приготовить вкусный, богатый питательными веществами продукт, который не нанесет вреда здоровью.

Для этого следует соблюдать несколько простых правил:

- выбирать для вяления только очень свежую, а желательно живую рыбу;
- содержать все поверхности и инструменты в чистоте, обеспечить прохладу в рабочем помещении;
- защищать тушки от мух и других насекомых, которые могут переносить болезнетворные микроорганизмы или яйца паразитов.

Для вяления можно использовать практически все виды рыбы

любого размера. По традиции предпочтение отдается вобле, тарани и лещу. Подойдут также скумбрия, чирус, кефаль, мойва, рыбец, судак, лещ, сазан, жерех, плотва, густера, подлещик, чехонь, окунь, красноперка, язь, щука, карп. Свежую необработанную рыбу вялить нельзя. Ей нужно сначала дать полежать несколько часов, а затем засолить.

Перед посолом рыбу промыть в чистой воде. У рыбца, скумбрии, чируса, шемаи, тарани, воблы обязательно удалить жабры и внутренности, которые следует вынуть через жаберные отверстия. Если тушки некрупные, то вялить их желательно целиком или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника. Крупную рыбу можно нарезать поперек, но куски должны быть не более 200–250 г. После потрошения и нарезки рыбу обвалять в соли из расчета: около 200 г соли на 1 кг рыбы. Особенно тщательно нужно втирать соль в брюшную полость и продольный разрез на спине.

Скумбрия вяленая

1 кг скумбрии, 15–20 г соли, 6–7 г сахара

Свежую скумбрию помыть в холодной воде, удалить внутренности и жабры через жаберные отверстия, не разрезая брюшка. Острым ножом разрезать тушки со стороны спинки вдоль позвоночника, тщательно промыть и обсушить. Распластать рыбу и посолить ее внутреннюю часть смесью соли и сахара. Выложить в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу, уложить на поднос и поставить в холодильник для просолки и созревания. Через 2 дня промыть рыбу холодной водой и дать просохнуть. Затем снова выложить тушки в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдержать еще 2–3 дня в холодильнике для подсушки и созревания. Хранить продукт в холодильнике можно 5 дней.

Филе скумбрии с пряностями

1 кг скумбрии, 1 стакан соли, 2 ст. л. сахара, несколько лавровых листиков, черный перец горошком

Срезать у скумбрии с костей филе, натереть смесью соли и сахара. Дно эмалированной емкости присыпать солью, куски скумбрии уложить в посуду слоями, укладывая между ними лавровый лист и горошины черного перца. Сверху прижать рыбу гнетом, накрыть посуду крышкой и оставить на 2 дня в холодном месте. Затем рыбу вынуть, обсушить и повесить в прохладном помещении с хорошей вентиляцией для провяливания.

Балык из карпа

Свежий карп (весом от 5 кг), соль

Рыбу очистить от чешуи, разрезать брюшко, удалить внутренности, тщательно промыть и вытереть брюшную полость, отрезать голову и хвост. Подготовленную тушку попластать, отделив позвоночник и большие кости. Полутушки нарезать кусками толщиной 3–4 см, промыть водой, натереть солью, уложить в эмалированную посуду шкуркой вниз и засолить сухим способом. Сверху на рыбу положить гнет, накрыть крышкой и поставить в холодное место. Выдерживать рыбу на просолке от 3 до 5 суток. Затем вымочить в воде для снижения содержания соли, дать воде стечь, обвязать куском шпагата и подвесить в холодном, хорошо вентилируемом месте. Чтобы кусочки были гладкими и блестящими, их надо прессовать. Для этого через несколько дней после начала подвяливания следует уложить их под гнет, а затем снова подвесить. Через 12–14 дней балык будет готов.

Вяленая рыба. Вариант 1

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу выпотрошить, промыть, но не очищать от чешуи. Внутри брюшную полость хорошо натереть солью, выложить в посолочную емкость, накрыть марлей и оставить на 1–2 дня. Затем подвесить для вяления на солнце в хорошо проветриваемом месте на 1–3 недели.

Вяленая рыба. Вариант 2

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу выпотрошить, промыть, обсушить. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1,5 см. Сверху выложить рыбу слоями, пересыпая каждый слой солью. Можно добавить несколько лавровых листиков. Последний слой хорошо засыпать солью. Посуду накрыть крышкой, оставить на сутки при комнатной температуре. Затем верхние слои рыбы переместить вниз, а нижние – наверх, прижать гнетом и оставить еще на сутки. После этого каждую рыбу насадить на леску или проволоку и промыть в прохладной воде. Подвесить на воздухе, избегая прямых солнечных лучей, накрыть марлей. Вялить 14–18 дней.

Вяленая рыба. Вариант 3

10 кг рыбы, 1 кг соли

Рыбу промыть в прохладной воде, выпотрошить, вымыть брюшную полость и обсушить. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1,5 см. Сверху выложить рыбу слоями, посыпая солью и, по желанию, душистым перцем, лавровым листом, сухим укропом. Последний слой хорошо засыпать солью, прижать гнетом. Посуду накрыть крышкой, оставить при комнатной температуре на 3 суток. Затем рыбу промыть под проточной водой, протереть сухой салфеткой или бумажным полотенцем и подвесить для вяления на солнце на 2–3 недели.

Вяленая морская рыба. Универсальный рецепт

Рыба, соль, лавровый лист, черный перец, растительное масло

На дно пластикового или эмалированного таза насыпать соль слоем 1 см. Рыбу вымыть, удалить внутренности, сполоснуть еще раз и обсушить. Выложить рыбу слоями в таз, пересыпая солью, накрыть марлей и оставить на 12 ч. Затем рыбу перевернуть, установить сверху гнет и оставить на 3 дня просаливаться. Каждый день гнет снимать и переворачивать тушки. После засолки вынуть тушки из рассола, промыть в холодной воде, обсушить и повесить для вяления в хорошо проветриваемом затененном месте. Накрыть рыбу марлей, чтобы на нее не садились насекомые. Чтобы предохранить продукт от мух, рыбу также можно смазать домашним растительным маслом. Длительность вяления в зависимости от размера рыбы может составлять 2–4 недели.

Вяленая речная рыба. Универсальный рецепт

Рыба среднего размера, соль

Рыбу вымыть, выпотрошить, засыпать в брюшную полость соль. В емкость для засолки насыпать соль слоем 1 см, уложить рыбу рядами, пересыпая каждый ряд солью. Последний слой засыпать солью, емкость накрыть и поставить в прохладное место на 24 ч. Затем рыбу в емкости переложить, чтобы верхние ряды оказались внизу. Накрыть, поставить гнет и оставить еще на 24 ч. Вымыть рыбу холодной водой, нанизать на бечевку или проволоку и вывесить в хорошо проветриваемом месте, но без доступа прямых солнечных лучей. В зависимости от размера рыба будет готова через 5–8 дней.

Консервирование

Технологические особенности консервирования продуктов

Домашние консервы из мяса и рыбы популярны давно, особенно часто их делают те, кто держит домашний скот или увлекается рыбалкой. Естественно, они вкуснее купленных в магазине. Но и тем, кто давно занимается консервированием рыбы и мяса, и тем, кто только собирается освоить этот процесс, нужно очень внимательно относиться к каждому этапу приготовления.

Почему это так важно? При малейшем нарушении технологии в консервах могут появиться болезнетворные бактерии и микроорганизмы, устойчивые к высоким температурам. Самая опасная из них – палочка ботулинус, возбудитель ботулизма. При обработке продуктов промышленным способом, в автоклавах, шансы на то, что консервы будут заражены, в разы меньше.

Ниже приведены рецепты и для приготовления консервов в автоклаве. Однако в большинстве случаев в домашних условиях используются привычные методы стерилизации в кипящей воде. Поэтому только точное соблюдение всех правил может обеспечить вас полезными, а главное, безопасными мясными и рыбными консервами.

Как известно, продукты портятся из-за того, что в них поселяются и начинают развиваться разнообразные микроорганизмы. В процессе их жизнедеятельности могут вырабатываться ядовитые для человека вещества, вызывающие расстройство пищеварения и отравление.

Плесневые грибки развиваются быстро, их колонии, образующиеся на поверхности продуктов, хорошо видны. Они стремительно размножаются спорами и путем деления. При высокой температуре во влажной среде рост происходит особенно активно.

Дрожжи часто используются в кулинарии: для выпечки, приготовления вина, кваса, пива и других спиртосодержащих напитков. Однако они могут вызвать порчу продукта. Банка тушенки, в которую попали дрожжи, просто взорвется. В качестве консерванта, предотвращающего развитие дрожжей, используются соль и сахар.

Бактерии – самые опасные микроорганизмы. Именно из-за них консервированные в домашних условиях рыбные и мясные продукты могут быть небезопасными для употребления. Некоторые бактерии выдерживают очень высокие температуры, и

термообработка, даже продолжительная, не может их уничтожить. Самой опасной среди таких микроорганизмов является уже упоминаемая палочка ботулинуса.

Таким бактериям для жизни и развития не нужен доступ воздуха, поэтому в безвоздушном пространстве банки они прекрасно живут и размножаются. В процессе жизнедеятельности они выделяют токсины, не разрушающиеся при обычном кипячении. Они могут сохраняться при 100 °С и более 5 ч. При приеме в пищу консервов, зараженных ядами ботулинуса, можно получить тяжелейшее отравление, и это в лучшем случае.

Хозяйки и кулинары с многолетним опытом знают, что даже самое скрупулезное выполнение всех правил консервирования белковой пищи не дает полной гарантии безопасности. Но если вы уверены в своем мастерстве и действительно хотите запасти впрок деликатесы, вам нужно тщательно изучить технологию. Требования и рекомендации в равной степени относятся к подготовке мяса, птицы, рыбы.

При консервировании мяса малейший дефект или загрязнение могут стать причиной процесса разложения – продукт будет безнадежно испорчен. Мясо, предназначенное для закладки в банки, нужно тщательно осмотреть на предмет свежести и прохождения санитарного контроля. Обработка продукции должна происходить в чистом помещении с применением стерильной посуды и инвентаря. Рекомендации рецепта и условия переработки должны строго соблюдаться.

Для качественных консервов следует использовать свежее охлажденное или размороженное сырье. Парное мясо и мясо старых животных не консервируют.

В первую очередь нужно позаботиться о чистоте рабочего места, подготовить и продезинфицировать все кухонные инструменты, которые понадобятся в процессе приготовления консервов.

Сырье нужно тщательно промыть в холодной проточной воде, выложить на чистую продезинфицированную доску и отделить мясо от костей, сухожилий, жира, сосудов, хрящей. Готовый продукт нужно нарезать одинаковыми тонкими ломтями и далее обрабатывать термически, как указано в рецепте.

Для консервирования рекомендуется использовать пол-литровые и литровые стеклянные банки. Их вместе с крышками необходимо тщательно вымыть в теплом растворе пищевой соды, ополоснуть горячей водой и обработать до стерильности паром или выдержать в разогретой духовке.

В разделе о копчении продуктов уже уделялось внимание выбору качественного мяса, рыбы и птицы для заготовок. Однако

полезно будет еще раз сделать акцент на особо важных моментах.

Мясо должно быть упругим, эластичным, восстанавливать форму при нажатии пальцем. Оно может быть покрыто тонкой сухой корочкой розоватого или красноватого цвета. При ощупывании куска рука должна оставаться сухой. Поверхность свежего разреза должна быть влажная, но не липкая, сок прозрачный.

Замороженное свежее мясо в разрезе может иметь сероватый оттенок из-за кристаллов льда. При постукивании по куску должен раздаваться звонкий звук.

У свежезабитой птицы клюв должен быть блестящим, кожа – желтоватой с розовым отливом у жирных видов и с красноватым – у нежирных. Мясо должно быть плотное, упругое, влажное, но не липкое.

Кроме стерильной посуды, чистого помещения и качественного сырья, для успеха процесса важно соблюдать технологию приготовления.

Чтобы не совершить ошибки и приготовить вкусные и качественные консервы, важно знать, почему они могут испортиться.

Причин может быть несколько. И основное правило при консервировании – обращать внимание на любые подозрительные изменения в консервах. Если появилось хоть малейшее подозрение – есть их нельзя ни в коем случае!

Стать причиной порчи может:

- несвежее или некачественное мясо, не прошедшее санитарную проверку;
- несоблюдение правил стерилизации банок;
- недостаточно чистые кухонные инструменты или посуда;
- нарушение рецептуры или технологии обработки;
- нарушение правил хранения консервов.

Для многих видов микроорганизмов есть предел температуры, который способен их уничтожить. Большая часть бактерий, грибов и микробов погибает при 80—100 ˚С. Ряд видов может выдерживать температуру до 120 ˚С. Благоприятной же считается температура 20–40 ˚С, при которой бактерии активно растут и размножаются. Кислая среда для бактерий является губительной, но плесень и дрожжи в ней развиваются хорошо. При консервировании мяса и рыбы – продуктов с нейтральной кислотностью – нагревания до 100 ˚С может оказаться недостаточно, поэтому стерилизация продуктов животного происхождения требует температуры от 120 ˚С.

Выбор приправ и пряностей

Издавна для улучшения вкуса и аромата блюд использовались приправы и пряные травы. Следует знать, что они влияют не только на вкус продуктов, но и на их сохранность, длительность хранения, то есть могут играть роль естественных консервантов. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как консервирование мяса и рыбы, присутствие в рецепте специй в умеренном количестве лишь приветствуется. С их помощью можно сделать заготовки не только более вкусными, но и более качественными.

Специи в кулинарии делят на две большие группы: местные и экзотические.

К экзотическим относят растения, не характерные для данного региона. Их применяют в сушеном виде. Местные специи – овощи и травы – могут быть сушеными или свежими. Каждая пряность имеет свой вкус и аромат. Интенсивность вкуса может быть разной, это стоит учитывать при добавлении в блюда.

К экзотическим приправам традиционно относят звездчатый анис, гвоздику, имбирь, кардамон, куркуму, лавр, мускатный орех, черный и белый перец, чили, кайенский перец, душистый перец, розмарин, шафран и др. Все эти специи используют в сушеном виде.

Пряные травы и овощи рекомендуется применять свежими. В сушеном виде они обычно используются в несезон – с конца осени по конец весны.

Конечно, в наше время приобрести все необходимое можно и в супермаркете, но цены там будут не слишком доступные, а выбор – недостаточно широким. Чаще всего для приготовления мясных и рыбных консервов в ход идут лук, чеснок, хрен, горчица, зелень и корень петрушки, корень сельдерея, пастернак, укроп, черемша. Также при консервировании активно используются анис, базилик, гравилат, аир, душица, тмин, кориандр, любисток, майоран, полынь, тимьян, чабер, шалфей и др.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью – заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид. Иногда пряностями исправляют неудачный вкус продукта.

В древние времена посуду для хранения мяса и рыбы натирали горчицей, куски мяса заворачивали в листья хрена, пересыпали солью, перекладывали чесноком и луком.

Пряные добавки и приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже улучшают цвет. Главное – не переусердствовать. Слишком большое количество специй может вызвать расстройство пищеварения или аллергию.

Правила стерилизации

Свежее мясо относится к скоропортящимся продуктам. Срок годности зависит от температуры хранения и качества самого мяса. Порчу продуктов вызывают бактерии и микробы. Они живут повсюду в огромных количествах. Белковые продукты, к которым относятся рыба и мясо, содержат большое количество питательных веществ для микроорганизмов. В процессе жизнедеятельности микроорганизмы выделяют токсины и другие вредные для здоровья людей вещества. Сохранить мясо в течение продолжительного срока и не допустить появления в нем бактерий поможет консервирование. Однако нужно помнить, что малейшее нарушение технологии или правил обработки продуктов может стать причиной порчи заготовок.

В домашних условиях мясо и рыбу консервируют различными способами, но главная цель – сохранить все полезные качества исходного продукта. Основным и наиболее популярным методом консервирования является стерилизация с помощью высокой температуры.

Для заготовки впрок подходят практически все виды мяса. Чаще всего консервируют свиное мясо, говядину, телятину, баранину, мясо домашней птицы. Немного реже в банки закатывают дичь и субпродукты.

Для приготовления консервов не рекомендуется использовать мясо очень молодых животных, а также молодняка в период роста, так как оно содержит много воды и при стерилизации станет слишком мягким, а то и вовсе превратится в пюре.

Мясо истощенных, больных животных часто заражено микробами, в сыром виде оно быстро портится, консервировать его тоже нежелательно. Такое сырье с большой вероятностью не удастся полностью очистить от бактерий.

Нельзя использовать для консервирования и парное мясо животных сразу после забоя. Конечно, оно очень свежее, но для хранения необходимо охлажденное и созревшее мясо. Что такое «созревшее мясо» и как определить, является ли оно таковым? Созревание мяса – биологический процесс, при котором меняются наружный вид, консистенция, вкус, запах продукта и улучшается его усвояемость организмом человека. Процесс проходит с разной скоростью. Его длительность зависит от возраста животного и температуры окружающей среды. При комнатной температуре (15–20 °С) созревание длится около двух суток. Если мясо хранится в холодильнике – процесс может затянуться на 20–30 дней. Однако мясо, хранившееся слишком долго и обладающее

несвежим запахом, подозрительное на вид, использовать для заготовки категорически воспрещается. Стерилизация такого мяса не уничтожает образовавшихся в нем ядовитых веществ. Мясо павших животных, у которых кровь не была слита, очень быстро гниет и портится. Мясо вынужденно забитых животных для консервирования можно использовать, но его нужно очень тщательно обработать сразу после забоя и особенно внимательно стерилизовать консервы из этого сырья. Употреблять их тоже нужно в первую очередь, не оставлять на слишком длительное хранение.

Успех консервирования рыбы и мяса в значительной мере зависит от соблюдения чистоты и правил гигиены в процессе заготовки. Поэтому очень важно обратить пристальное внимание на соблюдение чистоты посуды и помещения при обработке и подготовке мяса. Только так можно избежать нежелательных потерь и приготовить качественные консервы, подлежащие длительному хранению.

К посуде для хранения консервов тоже есть определенные требования. Рекомендуется использовать стеклянные или жестяные банки объемом не более 1 л. Из стеклянной тары наиболее удобны банки объемом 0,5 л. В очень редких случаях для расфасовки уже предварительно обработанного сырья применяют 2-литровые банки со стеклянными или жестяными крышками. Можно применять банки со стеклянной крышкой и стальной пружиной. Подойдут и обычные жестяные крышки, использующиеся для консервирования овощей и фруктов.

Жестяные банки используются гораздо реже, они менее распространены и доступны, хотя с точки зрения удобства стерилизации и хранения они более целесообразны. Применяются как белые оцинкованные банки, так и покрытые изнутри цветным лаком. Литровая банка из жести вмещает 800 г мяса. Металлические емкости обычно запаяны сбоку, так что их можно использовать многократно, обрезая корпус. Машинка для обрезки банок обычно вмонтирована в закаточное приспособление. Обрезку нужно делать очень аккуратно, чтобы не повредить герметичность запайки на боковом шве. У жестяных банок нового типа конец жести в обшивке завернут и запаян лишь с наружной стороны. Такие банки не рекомендуется использовать повторно, так как велика вероятность нарушения герметичности шва.

Со стеклянными банками дело обстоит проще. Они есть в каждом доме, как и закаточная машинка для них. Главное условие – тщательная термообработка и отсутствие механических повреждений – трещин и сколов. Жестяные крышки подходят для всех видов и размеров стеклянных банок. Следует уделить

особенное внимание резиновой прокладке в крышках. Она должна быть эластичной, высокого качества, в противном случае во время хранения она может отойти от горловины, что приведет к разгерметизации и неизбежной порче продукта.

Стеклянные банки следует тщательно вымыть с пищевой содой и промыть горячей водой, обработать паром и поставить для просушки дном вверх. Желательно накрыть чистым полотенцем или бумагой.

Жестяные банки, как и стеклянные, нуждаются в мытье и термообработке. Те, которые предполагается использовать повторно, нужно смазать маслом внутри и снаружи. Если жестяные банки хранятся в погребе, их необходимо в обязательном порядке смазывать жиром, чтобы предотвратить образование ржавчины.

Существуют определенные правила укладки сырого или обработанного продукта в тару для хранения. Так, мясо можно консервировать сырым, обработанным или в виде готовых продуктов. Обработанное мясо, например отварное, тушеное или запеченное, следует закладывать в банки сразу же после приготовления, в горячем виде. Банки следует заполнять доверху, но не переполнять. Уровень уложенных продуктов вместе с заливкой в стеклянных банках должен быть на 2 см ниже края горловины, а в жестяных банках – на 5 мм ниже края. Мясо не должно выпирать из банки – это помешает ее герметичной закупорке. Чрезмерная загрузка банок, особенно такими видами мяса, которое содержит много сухожилий, хрящей и остатков соединительной ткани, приводит к тому, что во время стерилизации крышки выпирают. Они могут сорваться, герметичность нарушится и придется начинать все сначала.

Кроме правильной стерилизации, залогом длительного хранения консервов является правильная закупорка банок. Даже стерилизованные самым тщательным образом консервы могут испортиться, если крышки на стеклянных или жестяных банках будут недостаточно плотно прижаты к горловине. В банки через щели может проникнуть воздух и микроорганизмы, мясо начнет портиться, и консервы пропадут.

Правила стерилизации консервов – это тот момент, от которого во многом зависит качество готового продукта и его безопасность.

Наполненные банки нужно поместить в достаточно большую посуду, залить водой и стерилизовать при температуре 100 °С. В некоторых случая рекомендуется доводить температуру до 115–120 °С.

Стерилизацию при минимальной температуре кипения можно

проводить в любой посуде. Очень удобны для этой цели большие алюминиевые кастрюли. Стеклянные банки следует ставить исключительно в холодную воду или нагретую не более чем до 20–30 °С.

Температура при стерилизации должна быть не менее 100 °С. После этого стерилизация идет столько времени, сколько указано в рецепте – с учетом объема банок и особенностей их содержимого. Более высокую температуру можно получить, добавляя в воду соль – она повышает температуру кипения.

Если есть возможность, для стерилизации мясных консервов лучше использовать бытовой автоклав. В автоклаве температуру можно поднимать с помощью автоматики. В него закладывают банки, наливают воду до указанной отметки, плотно закрывают крышкой, откручивают предохранительный вентиль и начинают подогрев воды. После того как начнет выделяться пар, то есть воздуха в автоклаве не останется, вентиль нужно закрыть и следить за показаниями термометра и манометра. В закрытой посуде вода кипит при температуре выше 100 °С. Температура увеличивается по мере повышения давления внутри автоклава. Когда термометр покажет нужную отметку, уже не следует менять температуру в течение всего указанного срока термообработки банок. По окончании процесса прибор нужно выключить, дать банкам остыть. Сначала необходимо открыть вентиль, а только потом – крышку. Жестяные банки можно охлаждать как непосредственно в автоклаве, так и на столе, застеленном сухим чистым полотенцем.

Если сырые продукты, которые планируется хранить более 5–6 месяцев, стерилизуют при температуре 100 °С, есть смысл провести повторную стерилизацию через 2–3 дня после первой. В промежутке между двумя стерилизациями консервы хранят при температуре 20–30 °С. Это нужно для того, чтобы в таких благоприятных условиях наиболее устойчивые споры ожили, приняли форму микробов и при вторичной стерилизации были полностью уничтожены.

Для длительного и успешного хранения банки нужно правильно охладить. Это можно сделать в холодной воде или на открытом воздухе. Банки перед стерилизацией лучше всего разместить в проволочной корзине и после окончания термообработки погрузить в емкость с прохладной водой. Со стеклянными банками нужно быть очень осторожными, чтобы от перепада температуры стекло не лопнуло.

Чтобы еще раз акцентировать внимание на важных моментах приготовления мясных и рыбных консервов, предлагаем повторить последовательность работ.

● Разделать и разрубить мясо или рыбу. Очищенные, промытые, подсушенные и по необходимости выдержанные нужный срок продукты нарезать удобными для обработки кусками.

● Обработать куски мяса или рыбы в соответствии с рецептом.

● Расфасовать сырое или вареное, тушеное, копченое, просоленное или обжаренное мясо (рыбу) в стеклянные или жестяные банки. Не допускать, чтобы кости или куски мяса (рыбы) выпирали из емкости.

● Залить мясо бульоном или соусом. Заливка должна быть горячей, практически кипящей. Со стеклянными банками нужно проявлять особую осторожность, наливать понемногу и медленно, так как перепад температуры более чем 30–40 °С может привести к растрескиванию стекла. Заливать банки нужно так, чтобы осталось пространство до края: 2 см – для стеклянных банок, 5 мм – для жестяных.

● Закупорить или накрыть банки крышками, чтобы свести к минимуму попадание в банку микроорганизмов или их спор.

● Провести стерилизацию. Жестяные банки можно опускать в горячую воду, стеклянные нужно устанавливать строго вертикально, при этом температура воды не должна превышать 30 °С. Процесс стерилизации нужно проводить при температуре не ниже 100 °С. Время обработки зависит от вида сырья и объема самой банки.

● Охладить банки как можно быстрее. Жестяные можно опустить в холодную воду, лучше проточную. Стеклянные банки при перепаде температур могут треснуть, поэтому их лучше охлаждать на воздухе.

● Рыбные и мясные консервы следует хранить при температуре не выше 10 °С в сухом помещении. Банки нужно регулярно проверять и удалять подозрительные. Жестяные банки для лучшего хранения следует смазать жиром. Жестяным крышкам стеклянных банок такая процедура тоже не помешает.

При наличии большого количества «взрывоопасных» банок из одной партии, те, которые еще не вызывают подозрений, нужно стерилизовать повторно. Чтобы различать партии банок, необходимо снабдить их наклейками или ярлычками.

Консервирование в автоклаве

Автоклавы широко применяются в промышленном производстве консервов, однако существуют и небольшие по объему устройства для домашнего использования. Это очень удобный и практичный способ. Он не требует больших физических усилий, что очень порадует тех, кто заготавливает продукты на большую семью.

Процесс обработки консервов прост. Нужно приготовить блюдо по рецепту, выложить его в тщательно стерилизованные банки и герметично закупорить стерильными крышками. На дно автоклава положить толстое полотенце или деревянную решетку, на нее установить банки, залить воду, чтобы она покрывала банки с крышками более чем на 2 см. С помощью насоса необходимо откачать воздух и проверить герметичность контейнера. Если все в порядке, можно начинать процесс консервирования. Нагрев идет до 110 °С, затем в течение 50–70 мин нужно удерживать температуру в пределах 110–120 °С. При таком режиме продукты в банках не теряют своих свойств и вкуса, а патогенные организмы гибнут. По завершении процесса огонь выключают, а автоклав с банками оставляют остывать в закрытом состоянии.

Длительность термообработки в автоклаве зависит от вида консервов. Процесс стерилизации начинается при достижении температуры 112–116 °С и длится определенное время для каждого вида мяса. Например, для стерилизации банок объемом 0,5 л с курицей понадобится 30 мин; банок с мясом гуся и утки – 45 мин; для термообработки баранины, говядины и свинины потребуется 1 час.

Консервирование мяса и сала

Свинина в собственном соку

2 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой; для рассола: 1 ст. л. соли на 1 л воды

Удалить из мяса хрящи и кости, затем разрезать на куски в зависимости от объема банок. На дно банок уложить по одному крупному куску, сверху разместить более мелкие (оптимальные размеры – от 4 × 4 см до 6 × 6 см). По желанию мясо можно немного отбить. Уложенное в банки мясо залить кипящим рассолом или процеженным бульоном, приготовленным из хорошо вываренных костей, хрящей и кожи (из такой заливки после стерилизации образуется плотный студень, который надежно сохраняет мясо в свежем виде). Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 15 мин, жестяные – 2 ч 45 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 30 мин. В дальнейшем такое мясо можно использовать для приготовления самых разнообразных блюд и начинок, поскольку оно максимально сохраняет натуральный вкус и аромат свинины.

Свиной гуляш

2 кг свинины с прожилками сала, 140 г лука, 2 ст. л. свиного смальца, 4–5 зубчиков чеснока, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать кусками приблизительно 3 × 3 см, тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука. Во время тушения добавить соль, красный и черный перец, а также очищенный чеснок. При необходимости долить немного воды или костного бульона – тогда при заливке вокруг мяса образуется студень, который лучше сохранит вкусовые качества свинины. Гуляш считается хорошо уваренным, если при разрезании мяса из него вытекает бесцветная жидкость. Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в ходе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные банки того же объема – 2 ч. После охлаждения соус загустеет и на поверхности образуется жировая прослойка, которая улучшит сохранность консервов. Поэтому еще при

тушении соус необходимо максимально уварить или использовать крепкий бульон из костей, хрящей и кожи.

Отварная свинина. Вариант 1

2 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. Горячее мясо разложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо в простом бульоне отлично подойдет для приготовления других блюд, его также можно подавать как самостоятельное блюдо. Для гарнира лучше использовать отварной картофель и овощной салат.

Отварная свинина. Вариант 2

2–3 кг свежей свинины с жиром, ½ ч. л. молотого черного перца, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить молотый черный и душистый перец. Не следует добавлять специи в начале, так как душистый перец может придать горечь, а черный потеряет аромат. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет тонкий пряный аромат. Как самостоятельное блюдо оно будет хорошо сочетаться с кашами и макаронами, а также прекрасно подойдет для приготовления к ним подлив.

Отварная свинина. Вариант 3

2–2,5 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, ½ ч. л. паприки, ⅓ ч. л. кориандра,

соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить специи, перемешать. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо приобретет легкий пряный аромат и пикантный вкус. Его можно использовать как самостоятельное блюдо без дополнительной обработки, готовить с ним салаты, подливы и начинки.

Отварная свинина. Вариант 4

3 кг свежей свинины с жировой прослойкой, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 4 зубчика чеснока, ⅓ ч. л. сушеного сельдерея, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 30 мин до окончания варки добавить очищенные зубчики чеснока и сельдерей, а за 5 мин – остальные специи. В конце приготовления лавровый лист удалить. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, опустить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 30 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 20 мин. Мясо приобретет тонкий чесночный аромат. Подавать его лучше с гречневой кашей, картофельным пюре и соусом на основе горчицы.

Отварная свинина. Вариант 5

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 100 г корня петрушки, 100 г моркови, 5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, добавить очищенные морковь, петрушку и чеснок, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить душистый перец. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным горячим бульоном. Банки плотно

укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо будет иметь мягкий вкус и нежный аромат. Оно подойдет для приготовления практически любых блюд и начинок для пирогов, овощных зраз, пиццы.

Отварная свинина. Вариант 6

3 кг свежей охлажденной свинины с жиром или жировой прослойкой, 100 г моркови, 4 шт. чернослива, 1 бутон гвоздики, 4 горошины черного перца, щепотка мускатного ореха, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенную и нарезанную морковь и варить до готовности. За 15 мин до конца приготовления добавить остальные ингредиенты, варить под крышкой. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным и еще раз вскипяченным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет своеобразный тонкий аромат. Его можно использовать как основное блюдо, оно прекрасно подойдет для приготовления горячих и холодных мясных салатов.

Отварная свинина. Вариант 7

3 кг свежей свинины с жировой прослойкой, 4 зубчика чеснока, ½ ч. л. сушеного базилика, ½ ч. л. паприки, щепотка мускатного ореха, щепотка тимьяна или чабера, 1 лавровый лист, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и поставить варить. За 15 мин до готовности добавить чеснок и специи, варить под крышкой. В конце варки лавровый лист и чеснок удалить. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо с пряным ароматом

отлично подойдет для блюд грузинской кухни. Оно также прекрасно сочетается с жареным картофелем, овощами гриль, домашним хлебом, его можно использовать как начинку для лаваша. Особый вкус ему придаст аджика.

Отварная свинина. Вариант 8

3 кг свежей свинины с жиром, 150 г корня сельдерея, 3 шт. чернослива, ½ ч. л. хмели-сунели, щепотка розмарина, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенный корень сельдерея и чернослив, варить до готовности. За 5 мин до конца варки добавить специи. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным и еще раз вскипяченным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет своеобразный тонкий аромат. Очень вкусно подавать его с ткемали.

Отварная свинина. Вариант 9

3 кг свежей свинины с жиром, 2 горошины черного перца, 3 горошины белого перца, 2 горошины душистого перца, ⅓ ч. л. сушеного имбиря, щепотка орегано, щепотка паприки, соль

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 10 мин до конца приготовления добавить специи, варить под крышкой. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 5 минут.

Отварная свинина. Вариант 10

2–2,5 кг свинины с жиром или жировой прослойкой, 3 см корня хрена, 3 горошины черного перца, ⅓ ч. л. тмина, щепотка сушеного укропа, ⅓ ч. л. зерен горчицы, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, добавить

очищенный корень хрена, посолить по вкусу и варить до готовности. За 10 мин до окончания варки добавить специи. Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо будет немного острым, с пикантным ароматом. Его вкус подчеркнет мягкий соус. Гарнировать его можно отварным или жареным картофелем, макаронами, овощным салатом, оно также отлично подойдет для приготовления других блюд.

Гуляш сегединский

1 кг жирной свинины, 800 г капусты, 180 г лука, 150 г сладкого перца, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. тмина, соль по вкусу

Свинину нарезать кубиками 3 × 3 см. Лук и перец очистить, нарезать четвертькольцами. В 2 ст. л. смальца обжарить свинину, сладкий перец и лук. Добавить соль, тмин, можно также всыпать щепотку розмарина. В тушеное мясо добавить заправку – муку, обжаренную на сухой сковороде и разведенную оставшимся смальцем, и мелко нашинкованную капусту. Все тщательно перемешать и тушить до готовности. В стерилизованные подогретые литровые банки выложить горячий гуляш, закатать и стерилизовать: стеклянные банки – 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Гуляш с перцем

1,5 кг жирной свинины, 300 г лука, 500 г мясистого сладкого перца,8 зубчиков чеснока, 5 ст. л. смальца, ½ ч. л. сушеного базилика,½ ч. л. молотой паприки, 4 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Перец и лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в половине смальца. Свинину нарезать кусочками размером 2 × 3 см, обжарить в оставшемся смальце. Добавить овощи, очищенный нарезанный чеснок, перемешать, посолить, всыпать специи и тушить все вместе до готовности. В чистые сухие и теплые банки выложить горячий гуляш, закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Литровые стеклянные банки обрабатывать 1 ч 40 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Гуляш с кореньями

1,5 кг жирной свинины, 4 ст. л. смальца, 200 г лука, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 5 веточек зелени сельдерея, ½ ч. л. кориандра, 5 горошин черного перца, щепотка мускатного ореха, щепотка майорана, соль по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить в половине смальца. Лук, морковь и сельдерей вымыть, очистить, нарезать кубиками и отдельно обжарить в оставшемся смальце. Овощи и мясо соединить, посолить, всыпать специи, соль, измельченную зелень. Можно добавить немного воды или бульона, тушить до готовности. В стерильные теплые банки уложить горячий гуляш, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Тушенка из свиной головы

Свиная голова без щек и языка (около 5 кг), 250 г лука, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 5 зубчиков чеснока, 2–3 ст. л. соли, молотый перец по вкусу

Голову разрубить на части, замочить в теплой воде на 30 мин. Удалить глаза, очистить шкуру, уши, вымыть чистой водой, нарезать кусками и уложить в кастрюлю. Залить водой, чтобы она покрыла мясо. Поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 10 мин, слить воду. Вымыть мясо в проточной воде. Снова уложить мясо в кастрюлю, залить чистой водой, добавить очищенный лук. Варить 4 ч после закипания, за 1 ч до конца приготовления вынуть лук и добавить к мясу душистый перец, лавровый лист, соль. Затем мясо вынуть, остудить, снять с костей и разрезать на небольшие куски. Добавить к нему молотый перец и пропущенный через пресс чеснок. Уложить мясо в стерильные банки, залить горячим бульоном, оставив до края 2–3 см. Стерилизовать 1 ч 20 мин на водяной бане и закатать стерильными крышками.

Тушенка из свинины с бальзамическим уксусом

2 кг свинины, 200 г моркови, 10 веточек укропа, бальзамический уксус, рассол из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды

Приготовить рассол. Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Морковь очистить и нарезать соломкой. Мясо и морковь опустить в кипящий рассол и варить около 15 мин. Затем добавить бальзамический уксус из расчета: 2 ст. л. на 1 л воды. Все тщательно перемешать, варить еще 2–3 мин и снять с огня. В

подготовленные стерильные банки разложить мясо с морковью, перекладывая веточками промытого и ошпаренного кипятком укропа, залить рассолом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л около 2 ч, жестяные – 2 ч 10 минут.

Гуляш с баклажанами

1,3 кг жирной свинины, 350–400 г баклажанов, 100 г лука, 100 г сладкого перца, 6 ст. л. смальца, 5 зубчиков чеснока, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусками, обжарить в половине смальца. Баклажаны разрезать, замочить на 30 мин в холодной воде, нарезать кубиками. Перец, лук и чеснок очистить, нарезать, обжарить отдельно в оставшемся смальце. Соединить овощи и мясо, посолить, всыпать специи, перемешать. Добавить при необходимости немного воды. Тушить, перемешивая, до готовности. В теплые стерилизованные банки разложить гуляш, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, жестяные такого же объема – 2 часа.

Гуляш с зеленью

1,5 кг жирной свинины, 200 г белого лука, 150 г корня сельдерея, 4 стебля лука-порея, 5 ст. л. смальца, 8 веточек сельдерея, соль, черный перец, кориандр и орегано по вкусу

Половину смальца разогреть на сковороде. В горячий смалец выложить очищенные и нарезанные ломтиками корень сельдерея, лук-порей, белый лук, измельченную зелень, обжарить. В оставшемся смальце обжарить нарезанную небольшими кусочками свинину, посолить. Добавить к мясу овощи, специи, перемешать, тушить до готовности. При необходимости долить воды или бульона. Готовый горячий гуляш разложить в теплые стерилизованные банки, закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 часа.

Жаркое из свинины. Вариант 1

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1½ ст. л. тмина, 1½—2 ст. л. соли

Крупные куски мяса натереть солью и тмином, оставить мариноваться на 30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо

будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины. Вариант 2

2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. хмели-сунели, 2 ч. л. молотого розмарина, 1 ч. л. молотого черного перца

Большие куски мяса натереть солью и смесью специй, оставить мариноваться на 20–30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. Когда мясо будет почти готово, вынуть его, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины. Вариант 3

2 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1½ ст. л. соли, ⅓ ч. л. майорана, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, ½ ч. л. кориандра

Большие куски мяса натереть смесью соли и специй, оставить при комнатной температуре на 20 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком. При необходимости добавить воды или бульона. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Залить горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Жаркое из свинины. Вариант 4

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. тимьяна, 2 ч. л. хмели-сунели, ½ ч. л. порошка горчицы

Мясо крупно нарезать, натереть солью и специями, оставить при комнатной температуре на 30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20–25 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Если жидкости мало, добавить немного воды. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Залить горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Жаркое из свинины. Вариант 5

2,5 кг свинины, 3–4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. розмарина, 1 ч. л. сушеного имбиря, 1 ч. л. молотого черного перца

Мясо крупно нарезать, натереть солью и смесью специй, оставить при комнатной температуре на 25–30 мин. Затем запечь в духовке почти до готовности, через каждые 20–25 мин поливая смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки. Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Свинина в жире

3 кг свинины, 800 г смальца, 60 г соли, 2 ч. л. молотого перца, 1 ст. л. тертого хрена

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см, пересыпать солью, перцем, тертым хреном и выдержать при комнатной температуре 35–40 мин. В сотейнике или кастрюле растопить смалец, прогреть до появления дымка. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока не перестанет выделяться сок, до золотистой корочки. В сухие стерилизованные банки переложить жареное мясо и залить кипящим жиром так, чтобы он полностью покрывал мясо на 5–6 мм. Банки накрыть стерильными крышками и закатать. Стерилизовать в литровых банках 1 ч 45 минут.

Свинина заливная. Вариант 1

5 кг жирной свинины, 300 г костей, 200 г лука, 150–170 г соли, 6 зубчиков чеснока, 5 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 7–8 горошин черного перца

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1–1,5 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить кости, чеснок, специи и варить 3–4 ч. Вынуть мясо, нарезать кусками по 70—100 г, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, вскипятить и залить им мясо. Банки закрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Свинина заливная. Вариант 2

5 кг жирной свинины, 300 г свиных ножек, 300 г лука, 150–170 г соли, 5 зубчиков чеснока, 8 горошин черного перца

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1–1,5 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить свиные ножки, очищенный лук, чеснок, специи и варить 3–4 ч. Вынуть мясо, нарезать небольшими кусками, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, вскипятить и залить мясо. Банки закрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Свинина в жире с перцем и чесноком

2 кг свинины, 600 г смальца, 45–50 г соли, 8 зубчиков чеснока, 2 ч. л. молотого перца, 1 стручок острого перца

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см, натереть смесью соли, молотого перца и пропущенного через пресс чеснока, пересыпать нарезанным острым перцем. Выдержать 40–60 мин при комнатной температуре. В глубокой сковороде растопить смалец, прогреть до появления дымка. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока не перестанет выделяться сок. В сухие стерилизованные банки переложить обжаренное мясо, залить кипящим жиром так, чтобы он покрывал мясо на 4–5 мм. Накрыть банки стерильными крышками и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Свинина в маринаде

3,5 кг свинины, 300–350 г смальца, 1 кг лука, 1,5 кг моркови, 300 г корня петрушки, 4–5 лавровых листьев; для маринада: 120 г сахара, 2 ст. л. соли, 450 мл бульона, 500 мл уксуса

Растопить в глубокой сковороде смалец и прогреть до

появления дымка. Мясо нарезать ломтиками 3 × 4 см, посолить, выложить в жир и жарить, пока не перестанет выделяться сок. Овощи очистить, нарезать кубиками и отдельно обжарить в разогретом смальце. На дно сухих подготовленных банок положить лавровый лист, выложить горячие жареные овощи и мясо. Приготовить маринад. В горячий процеженный бульон добавить сахар и соль, вскипятить, проварить 2–3 мин, добавить уксус и еще раз довести до кипения. Готовым горячим маринадом залить мясо и овощи в банках, чтобы он полностью покрывал продукты. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Желательно через 2–3 дня повторить процедуру стерилизации, но на этот раз проводить термообработку 1 ч 30 мин и 1 ч 45 мин соответственно.

Свинина с паприкой и вином

3 кг свинины, 350 г смальца, 200 г лука, 200 г протертых через сито помидоров, 150 мл белого сухого вина, костный бульон, соль, 4 ч. л. паприки, 5 горошин черного перца, молотый красный перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кубиками, выложить в смалец вместе с нарезанным кубиками луком, хорошо обжарить, залить небольшим количеством бульона, посолить и тушить, пока оно не станет мягким. В емкость с мясом добавить специи, вино, томатное пюре и влить столько бульона, чтобы он полностью покрыл мясо. Довести смесь до кипения, варить 20 мин и снять с огня. В подготовленные банки разложить мясо, залить соусом, закрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 минут.

Свинина с перцем и томатом

2 кг свинины, 300–350 г сладкого перца, 3 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. смальца, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, соль, мясной бульон

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в смальце до полуготовности. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать квадратиками, добавить к мясу вместе с томатной пастой, специями и солью, залить бульоном. Тушить все вместе около 40–50 мин, регулярно перемешивая. Затем горячую смесь переложить в подготовленные стеклянные банки, закатать крышками и стерилизовать 1 ч 50 минут.

Свиная тушенка в мультиварке

2 кг жирной свинины, 5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, уложить в мультиварку, посолить, добавить специи. Выбрать режим «Тушение» и готовить мясо 8—10 ч. Затем перевести мультиварку в режим «Варка на пару» и довести тушенку до кипения. В подготовленные банки переложить горячую тушенку, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 0,5 л около 50 минут.

Свиные отбивные

1 кг свиной вырезки, 200 мл крепкого бульона, 5–6 ст. л. смальца, 1 ст. л. кориандра, 2 ч. л. соли, панировочные сухари, мука для панировки

Свинину нарезать поперек волокон на порционные куски и отбить. Натереть солью и специями, запанировать сначала в муке, затем в сухарях. Разогреть 2–3 ст. л. смальца и обжарить отбивные с двух сторон до полуготовности. Горячие отбивные уложить в банки. Бульон и оставшийся смалец довести до кипения, залить отбивные, закупорить банки. Стерилизовать литровые стеклянные банки 2 ч, жестяные – 2 ч 15 минут.

Свиная тушенка «Простая»

Свиная лопатка или грудинка с костью (около 5 кг), ½ ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 4 горошины душистого перца, соль

Мякоть нарезать кусочками, посолить, добавить специи и оставить на 4 ч. В это время из костей и хрящей сварить бульон. Мясо сложить в подготовленные банки, залить кипящим бульоном, закатать и поставить стерилизоваться на 3 часа.

Мясо в смальце со специями

2 кг жирной свинины, 400 г смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками и замариновать в специях и соли на 2 ч. Смалец растопить на огне, прогреть. Выложить мясо в горячий жир. Жарить, перемешивая, до полной готовности. Готовое мясо внутри должно быть сероватого цвета. Мясо с жиром разложить по банкам, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Тушенка «Ароматная»

3 кг свинины, 150–200 г смальца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 5 горошин черного перца, ½ ч. л. кориандра, щепотка мускатного ореха, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, натереть солью и специями, дать постоять 40–50 мин. Затем обжарить в растопленном смальце в глубокой сковороде или кастрюле. Когда мясо дойдет до полуготовности, долить немного воды и тушить еще около 1 ч. В подготовленные подогретые банки разложить горячее мясо, залить соусом, в котором оно тушилось, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Тушенка с перцем

2 кг свинины, 300 г костей и хрящей, 200 г смальца, 1 стручок острого красного перца, 2 ч. л. паприки, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, добавить паприку, перемешать и дать постоять 3–4 ч. Из костей и хрящей сварить бульон, в который добавить очищенный и нарезанный стручок перца и душистый перец. В кипящий бульон опустить мясо, добавить смалец и варить около 2 ч. В подготовленные банки разложить мясо, залить бульоном, закрыть крышкой. На поверхность поднимется жир, который будет дополнительно защищать мясо. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Копченая свинина консервированная

Копченая свинина, бульон или вода, соль по вкусу

Свежекопченое мясо промыть сначала теплой, а затем холодной водой и нарезать порционными кусками. Выложить в подготовленные стерильные банки и залить кипящим бульоном. Для заливки можно использовать кипящую подсоленную воду или бульон из костей этого же копченого мяса. Банки укупорить, поставить на стерилизацию. Стеклянные банки емкостью 1 л стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Смалец с луком, яблоками, чесноком

500 г сала, 200 г лука, 150 г яблок, 5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, соль

Сало вымыть, нарезать небольшими кусками и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. С одной луковицы снять только верхний слой шелухи, разрезать на 4 части и добавить в вытопившийся жир вместе со специями и очищенным чесноком. Смалец процедить, шкварки с луком отложить, а жир снова вылить на сковороду и обжарить в нем очищенный и нарезанный кольцами лук и дольки яблок без кожуры и сердцевины. Шкварки отделить от лука, переложить к яблокам, посолить и жарить, перемешивая, еще 5 мин. Смалец остудить, перемешать блендером до однородности и разложить по банкам. Закатать, стерилизовать 1 ч, остудить и хранить в прохладном месте.

Сало в рассоле

1,5 кг свежего сала, 8 горошин черного перца, 5 зубчиков чеснока, лавровый лист, 3 ст. л. соли

В 2,5 л воды всыпать соль, перец, лавровый лист, нарезанный пластинками чеснок. Довести до кипения, снять с огня и остудить. Сало нарезать кусочками размером 6 × 6 см, уложить в рассол, сверху установить гнет и поставить в прохладное темное место на 3 дня. Вынуть сало из рассола, обсушить салфеткой, уложить в банки или завернуть в фольгу. Хранить лучше в морозильной камере или при температуре не выше 5 °С.

Сало в тузлуке

500–700 г сала, 200 г соли, 450 мл воды, 6 зубчиков чеснока, лавровый лист по вкусу

Сало нарезать небольшими кусками, уложить в банку, перекладывая лавровыми листиками и пластинками очищенного чеснока. В воду добавить соль, перемешать, довести до кипения, проварить 10 мин, дать остыть до комнатной температуры. Залить сало рассолом, прикрыть банку крышкой (негерметично) и поставить на 7 дней в темное прохладное место. Затем переставить банку в холодильник. Сало получается очень вкусным, долго не стареет и долго хранится.

Сало пряное

1 кг сала, 250 г соли, 2,5 л воды, шелуха 1 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. молотого красного перца

Воду довести до кипения, всыпать соль и луковую шелуху, перемешать, проварить 10 мин. В кипящий рассол выложить сало: магазинное выдержать 20 мин, молодое свежее с рынка – 10 мин.

Затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 24 ч. Вынуть сало из рассола, обсушить, натереть красным перцем и пропущенным через пресс чесноком, уложить в банку или контейнер и поставить в холодильник или морозилку. Сало будет готово к употреблению через неделю. Хранить можно до 3 месяцев.

Сало в рассоле

1–1,5 кг сала, 500 г соли, 2,5 л воды

Воду довести до кипения, всыпать соль, проварить 7—10 мин. Сало нарезать небольшими кусками, обдать кипятком, уложить в чистую емкость, залить охлажденным рассолом. Через 3 дня сало вынуть, переложить в другую посуду, залить свежим рассолом, приготовленным по такому же рецепту, снова выдержать 3 дня. Эту процедуру повторить еще раз. Через 9 дней полученный полуфабрикат засыпать крупной солью, уложить в банки и поставить на холод. Сало, приготовленное таким способом, может храниться до года, не теряя своих вкусовых качеств.

Смалец с перцем

2 кг сала, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ч. л. молотого красного перца, 2 лавровых листа, 3 ст. л. соли

Сало нарезать небольшими кусками, пересыпать солью и специями, дать постоять сутки. Затем выложить на сковороду и нагревать на медленном огне. Вытопившийся жир собирать и сливать в стерильную банку. Наполнять банки так, чтобы до края оставалось около 3 см. Банку укупорить, стерилизовать 40 мин, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Шкварки в жире

2–2,5 кг сала с прорезью, 3 ст. л. соли

Сало вымыть, обсушить, нарезать кусочками шириной около 2 см, посолить. Выложить сало на сковороду с толстым дном и нагревать на слабом огне, чтобы вытапливался жир. Готовые шкварки должны отдать почти весь жир и приобрести золотисто-коричневый цвет. Горячие шкварки уложить в стерильные банки. Вытопившийся смалец процедить, нагреть до кипения и залить шкварки. Банки плотно закупорить и хранить в прохладном месте.

Отварное сало

1 кг сала, 100 г лука, 4 зубчика чеснока, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 6 ст. л. соли

Сало натереть солью, оставить на 3 недели. Отряхнуть лишнюю соль, положить сало в кипящую воду. Добавить очищенную и разрезанную на 4 части луковицу, чеснок и другие специи, варить 1 ч. Вынуть сало из воды, охладить, разложить в стерильные банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике не более 14 дней. Для более длительного хранения банки стерилизовать 1 ч 45 мин, остудить и закупорить стерильными жестяными крышками.

Смалец с тмином

1 кг сала, 1 ст. л. тмина, ½ ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, соль

Выложить на сковороду нарезанное кусочками сало и обжаривать, пока из шкварок не вытопится весь жир. Шкварки вынуть, в смалец добавить специи и соль, перемешать и прогреть еще 10–15 мин. Смалец процедить, перелить в стерильные банки, накрыть крышками. Стерилизовать 1 ч, плотно закупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Гуляш из говядины с перцем и помидорами

2,5 кг говядины, 120–150 г лука, 300 г помидоров, 300 г сладкого перца, 4–5 ст. л. смальца, 3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, костный бульон, соль, мука для панировки

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см, запанировать в муке, обжарить в половине смальца вместе с нарезанным луком. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и протереть через сито. У сладкого перца удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами и обжарить в оставшемся смальце. Соединить перец с мясом, добавить соль, специи, очищенный чеснок, томатное пюре и немного костного бульона. Тушить до полной готовности мяса – пока из него не перестанет выделяться сок. Готовый горячий гуляш разложить в банки, залить соусом, в котором тушилось мясо, и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в кипящей воде 2 ч, жестяные – 2 ч 10 минут.

Тушенка с перцем

2 кг свинины, 300 г костей и хрящей, 200 г смальца, 1 стручок острого красного перца, 2 ч. л. паприки, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, добавить паприку, перемешать и дать постоять 3–4 ч. Из костей и хрящей сварить бульон, в который добавить очищенный и нарезанный стручок перца и душистый перец. В кипящий бульон опустить мясо, добавить смалец и варить около 2 ч. В подготовленные банки разложить мясо, залить бульоном, закрыть крышкой. На поверхность поднимется жир, который будет дополнительно защищать мясо. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Мясо в смальце со специями

2 кг жирной свинины, 400 г смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками и замариновать в специях и соли на 2 ч. Смалец растопить на огне, прогреть. Выложить мясо в горячий жир. Жарить, перемешивая, до полной готовности. Готовое мясо внутри должно быть сероватого цвета. Мясо с жиром разложить по банкам, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Мясная солянка

1,2 кг свинины, 300 г лука, 100 г смальца, 1,5 кг капусты, 100 г томатной пасты, 180–200 г моркови, ½ стакана муки, 5 лавровых листьев, 2 ст. л. сахара, 6 горошин душистого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в смальце. Морковь нарезать тонкими полукружиями, капусту нашинковать. На сухой сковороде обжарить муку до кремового цвета. Смешать мясо с мукой, томатной пастой, поджаренным луком, морковью, капустой, сахаром, перцем и солью. Смесь уложить плотно в банки. До края должно оставаться около 3 см. Банки закатать, проверить на герметичность и поставить на стерилизацию.

Тушеная свинина

3 кг мякоти свинины без костей с прослойками жира, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 6 лавровых листьев, 3–4 горошины черного перца, 3–4 бутона гвоздики, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Морковь нарезать брусочками. На дно каждой банки уложить лавровый лист, бутон

гвоздики и перец горошком. Мясо посыпать солью, добавить лук, морковь, перемешать и уложить в банки. До края должно остаться около 3 см. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Говядина в рассоле

3 кг говядины, рассол из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 2 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить. Приготовить рассол. Залить кипящим рассолом мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина по-испански

2 кг говядины, 200 г костей, соль по вкусу

Мясо нарезать тонкой соломкой, посолить, перемешать и дать постоять 1 ч. Из костей сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Говядина в собственном соку

2 кг говядины, 2 ст. л. соли

Мясо нарезать кусочками 2 × 2 см, засыпать солью, тщательно перемешать. Просоленное мясо уложить в банки, утрамбовать, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 3 ч, жестяные – 3 ч 15 минут.

Говядина с пряностями. Вариант 1

3 кг говядины, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5 горошин белого перца, 2 бутона гвоздики, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить. Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 8—10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина с пряностями. Вариант 2

3 кг говядины, 4 сушеных зонтика укропа, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, 6 горошин белого перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить. Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10–12 мин. Затем удалить из рассола зонтики укропа, лавровый лист и залить кипящей жидкостью мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина с пряностями. Вариант 3

3 кг говядины, 2 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. тмина, 7 горошин черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 см. Уложить нарезанное мясо в сухие стерильные банки, уплотнить. Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10–12 мин. Кипящим рассолом залить мясо, оно должно быть полностью покрыто жидкостью. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина с пряностями. Вариант 4

3 кг говядины, 2 ч. л. сушеного розмарина, 2 лавровых листа, 1 ч. л. паприки, 5–7 горошин душистого перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить. Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 1

3–3,5 кг говядины без хрящей и пленок, 400 г костей, 150–180 г лука, 1 ст. л. тмина, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на 2–4 части лук и сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить,

перелить в чистую посуду и еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 2

3–3,5 кг мякоти говядины, 500 г костей, 200 г корня петрушки, 1 ст. л. сушеного базилика, 6 горошин черного перца, ⅓ ч. л. орегано, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и нарезанный корень петрушки и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 45 мин, жестяные – 3 часа.

Говядина в бульоне. Вариант 3

3 кг говядины, 400–500 г костей, 2 лавровых листа, 2 веточки розмарина, 1 ч. л. сушеного тимьяна, 5–6 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки. Бульон по желанию можно процедить, снова вскипятить и залить мясо. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 4

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 400 г костей, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. кориандра, ½ ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, чеснок, очищенные и нарезанные коренья и сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить, еще раз вскипятить. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 5

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 500 г костей, 120 г лука, 1 ст. л. тмина, 1 ч. л. майорана, 4 горошины белого перца, 4 горошины черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на 2 части лук, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 6

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 400 г костей, 120 г лука, 4–5 см корня хрена, 3–4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, щепотка майорана, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный корень хрена, лук и чеснок, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина в бульоне. Вариант 7

3 кг говядины без пленок и сухожилий, 400–450 г костей, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. семян укропа, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и нарезанный крупными кусками корень сельдерея. Приготовить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные нагретые банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина жареная

3 кг мякоти говядины, 5 ст. л. смальца, ½ ч. л. майорана, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Говядину вымыть, обсушить, нарезать кусками по 600–800 г,

натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем. Затем дать мясу немного остыть, нарезать порционными кусками, снова выложить в форму (но уже ничем не накрывать) и запекать в духовке до готовности. Горячее мясо разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Гуляш из говядины с кореньями

2,5–3 кг говядины, 200 г моркови, 200 г корня сельдерея, 4–5 ст. л. смальца, ½ ч. л. кориандра, 100 мл белого сухого вина, костный бульон, соль, молотый черный и белый перец

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 см и тушить в собственном соку с добавлением смальца. Коренья очистить, нарезать кубиками, обжарить в оставшемся смальце и переложить к мясу. Добавить соль, специи, влить вино, костный бульон, перемешать и тушить до полной готовности мяса. Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в процессе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с луком

3 кг говядины, 250 г лука, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу, вода или бульон

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, обжарить до мягкости. Затем добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с капустой

3 кг говядины, 150 г лука, 200 г капусты, 5–6 ст. л. смальца, 2 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л.

куркумы, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Капусту тонко нашинковать. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, капусту, обжарить до полуготовности. Добавить к овощам мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся при тушении соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с сельдереем

2,5–3 кг говядины, 200 г корня сельдерея, 8—10 веточек зелени сельдерея, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 3 горошины душистого перца, щепотка майорана, соль по вкусу, вода или бульон

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Корень сельдерея очистить, нарезать крупными кубиками или брусочками. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарезать. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить сельдерей, обжарить до мягкости. Добавить мясо, посолить, перемешать и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи, зелень, перемешать и тушить до готовности. В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с сельдереем, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с перцем и баклажанами

3 кг говядины, 200 г баклажанов, 200–250 г сладкого перца, 5 зубчиков чеснока, 5–6 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. базилика, ½ ч. л. карри, соль

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками и замочить в холодной воде на 30 мин. Затем нарезать кубиками. Перец освободить от семян и плодоножек, нарезать полукольцами. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить баклажаны и перец, обжарить. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, добавить очищенный чеснок, специи и тушить

до готовности, периодически перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с брусникой

3 кг говядины, 200 г брусники, 200 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. розмарина, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи, ягоды и тушить мясо до готовности, периодически перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные– 2 часа.

Говядина, тушенная с баклажанами и чесноком

2,5 кг говядины, 200 г баклажанов, 200 г лука, 8 зубчиков чеснока, 5–6 ст. л. смальца, 2 лавровых листа, 1 ст. л. паприки, щепотка орегано, ½ ч. л. черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Баклажаны вымыть, крупно нарезать, вымочить в течение 20–30 мин в холодной воде, чтобы вышла горечь. Затем нарезать кубиками. Чеснок очистить, разрезать зубчики на 2–4 части. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, чеснок, баклажаны, перемешать, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с черносливом

2,5–3 кг говядины, 200 г лука, 8 шт. чернослива, 3–4 ст. л. смальца, 2–3 бутона гвоздики, 5–6 горошин черного перца,

5 горошин душистого перца, щепотка имбиря, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Чернослив вымыть, обдать кипятком, разрезать на 2–4 части. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, чернослив, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить мясо до готовности. В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Строганка из говядины

2 кг мякоти без сухожилий и пленок, 5–6 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью, специями, перемешать, дать постоять 20–30 мин. Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Говядина готова, когда из кусочков перестанет выделяться сок. Горячее мясо переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором оно жарилось. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Говядина, тушенная с грибами

3 кг говядины, 70–90 г сушеных белых грибов, 150 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Говядину вымыть, обсушить, очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Грибы замочить, затем отварить до полуготовности и отжать воду. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, грибы, обжарить. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, перемешивая. В стерильные стеклянные банки выложить мясо с грибами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать

стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Строганка из говядины острая

2–2,3 кг мякоти без сухожилий и пленок, 100 г лука, 2 стручка острого красного перца, 6 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. майорана, 1 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью и специями, перемешать, дать постоять 20–30 мин. Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Лук очистить, нарезать полукольцами. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами. Лук и перец обжарить в небольшом количестве смальца, добавить к мясу, перемешать и довести до готовности. Говядина готова, когда из кусочков перестанет выделяться сок. Горячее мясо с овощами переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором оно жарилось. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Жаркое из телятины

2,5–3 кг мякоти, 200 г смальца, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. розмарина, 2 лавровых листа, соль по вкусу

Телятину вымыть, обсушить, нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать около 30 мин. Затем выложить в разогретый смалец, жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки. При необходимости долить немного воды или бульона. Горячее мясо уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Тушеная телятина с грушами

2 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 250–300 г твердых груш, ¼ ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, щепотка тертой гвоздики, соль по вкусу, бульон

Телятину нарезать кусочками со стороной 4–6 см. Посыпать

солью и специями, перемешать, мариновать 20–30 мин. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. В разогретый смалец выложить куски телятины, через 10 мин добавить груши и долить немного бульона. Тушить почти до готовности мяса, регулярно перемешивая. Горячее мясо разложить в стерильные банки, залить полученной подливой и закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Тушеная говядина

3 кг мякоти говядины без костей, 500 г смальца или растительного масла, 150 г лука, 10 горошин черного перца, 4–6 лавровых листьев, 2–2½ ст. л. соли

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Лук очистить, нарезать полукольцами. На дно каждой банки уложить лавровый лист и несколько горошин перца. Мясо посыпать солью, добавить лук, растопленный жир, перемешать и уложить в банки, чтобы до края оставалось около 3 см. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Телятина в томатном соусе

3 кг телятины без костей, 150 г смальца, 150 г лука, 100–120 г томатной пасты, 6 лавровых листьев, 6 горошин душистого перца, 1½ ст. л. сахара, 1½—2 ст. л. соли

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками по 50–60 г. Лук очистить и нарезать полукольцами, обжарить до прозрачности в смальце. Добавить к мясу обжаренный лук, томатную пасту, соль, сахар, остальные специи. Уложить мясо вместе с соусом в банки, чтобы до края оставалось 3 см. Герметично укупорить и поставить банки на стерилизацию.

Отварная говядина в собственном соку

3 кг мяса без костей, 2 ч. л. сушеного базилика, 4 горошины душистого перца, 4 горошины белого перца, 6 лавровых листьев, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 60–80 г, посолить, выложить в кипящую воду и варить около 20 мин. На дно каждой банки уложить немного специй, сверху выложить мясо и залить кипящим процеженным бульоном. Бульон должен покрыть мясо полностью, до края банки должно оставаться 2–3 см. Банки укупорить и стерилизовать.

Тушенка из баранины

2–2,5 кг баранины, 400–500 г костей, 2 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 8 горошин черного перца, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. Баранину плотно уложить в подготовленные банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина с грибами

2 кг мяса молодого барана, 150 г лука, 90 г сушеных белых грибов, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Молодое мясо вымыть, обсушить, очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Грибы замочить, затем отварить до полуготовности и отжать воду. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, грибы, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить немного воды или бульона, всыпать специи, тушить мясо до готовности, перемешивая. В стерильные банки выложить баранину с грибами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Баранина в бульоне. Вариант 1

3 кг баранины, 500 г костей, 150–200 г бараньего жира или смальца, 150 г лука, 1 ст. л. тмина, 6 горошин белого перца, 4 горошины черного перца, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный лук, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные стерилизованные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Сверху вылить растопленный и прогретый жир. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина в бульоне. Вариант 2

2,5 кг баранины без пленок и сухожилий, 500 г костей, 1 ч. л. майорана, 3 бутона гвоздики, 1 ст. л. хмели-сунели, 4 горошины черного перца, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 3 × 5 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки, залить кипящим бульоном, оставив до края банки около 2 см. Мясо должно быть полностью покрыто жидкостью. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина в бульоне. Вариант 3

2 кг баранины без пленок и сухожилий, 400–500 г костей, 200 г корня петрушки, 1 ст. л. розмарина, 1 ч. л. тимьяна, 2 лавровых листа, щепотка шалфея, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на кусочки корень петрушки, сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Банки укупорить и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина, тушенная с луком

3 кг баранины, 300–350 г лука, 4–5 ст. л. жира или смальца, 2 ч. л. молотого черного перца, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сушеного эстрагона, соль по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, нарезать кусочками 3 × 4 см. На сковороде растопить жир или смалец. Выложить мясо, посолить, перемешать. Когда мясо зарумянится, добавить нарезанный кубиками лук, специи и воду. Тушить до полной готовности мяса. В стерилизованные банки выложить горячее мясо с луком, залить выделившимся при жарке соком, накрыть стерильными крышками, закатать. Стерилизовать литровые стеклянные банки в кипящей воде 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа и остудить.

Баранина, тушенная с перцем

2,5–3 кг баранины, 500 г красного сладкого перца, 150 г лука, 5–6 ст. л. смальца, 2 лавровых листа, 2 ч. л. смеси перцев, 1 ст. л. хмели-сунели, соль по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и оставить на 3 ч. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Смалец разогреть, обжарить в нем мясо. Добавить овощи, специи, воду и тушить все вместе, перемешивая, до полной готовности мяса. Готовую тушенку разложить в банки, накрыть стерильными крышками, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина с шампиньонами

2–2,5 кг баранины, 400 г шампиньонов, 400 г смальца, 200 г лука, 1 ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. эстрагона, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 3 × 5 см, посолить, добавить специи и мариновать 2–3 ч. Грибы вымыть, очистить, обдать кипятком, разрезать на 2–6 частей. Лук очистить, нарезать кубиками. Смалец растопить, обжарить говядину до золотистой корочки. Добавить лук и грибы, жарить еще 10 мин, перемешивая. Затем долить воды и тушить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок. Баранину с грибами уложить в стерильные банки, накрыть крышками, закатать и стерилизовать 1 ч 45 мин. Охладить банки на воздухе.

Баранина острая

2,5–3 кг баранины, 200 г смальца, 8 зубчиков чеснока, 2 стручка острого перца, 1½ ст. л. карри, соль по вкусу

Баранину нарезать небольшими ломтиками, посолить, посыпать карри и оставить мариноваться на 4 ч. Смалец растопить, выложить баранину, очищенный чеснок, нарезанный кольцами перец без семян. Жарить почти до готовности мяса. Разложить мясо с овощами в банки, залить образовавшимся при жарке соусом, накрыть крышками, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Баранина с овощами

2,5 кг мякоти баранины, 200 г смальца, 300 г помидоров, 200 г лука, 200 г моркови, 100 г корня сельдерея, 2 лавровых листа, соль по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, нарезать кусочками 3 × 4 см,

посолить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Лук, морковь и корень сельдерея очистить, нарезать кубиками. Обжарить в разогретом жире мясо вместе с овощами, затем добавить немного воды и тушить до готовности. Горячее мясо с овощами и выделившимся соусом распределить по банкам, накрыть крышками, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина в желе

2 кг мякоти баранины, 500–700 г свиных ножек, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу

Мясо очистить от сухожилий и закраин, нарезать кусками весом 500 г, вымыть и вымочить в холодной воде, чтобы сошла кровь. Из обрезков и свиных ножек сварить крепкий бульон. Выложить мясо в бульон, посолить и варить почти до готовности (в конце приготовления по желанию можно добавить желатин). Затем нарезать поперек волокон кусочками по 50–70 г. В каждую банку на дно положить по 3 горошины черного перца и лавровый лист, уложить мясо и залить процеженным прозрачным бульоном. Банки закупорить и стерилизовать 2 ч, затем остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Баранина, тушенная с травами и черносливом

2,5 кг баранины, 5–6 ст. л. смальца, 10 шт. чернослива, 10 веточек сельдерея, 3–4 веточки розмарина, ½ ч. л. шалфея, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками. Смешать соль и специи, натереть мясо и оставить мариноваться на 3–4 ч. Чернослив вымыть, обсушить. Зелень вымыть и дать обсохнуть. Смалец растопить на сковороде, выложить мясо, обжарить на сильном огне до золотистого цвета. Добавить чернослив, зелень, воду и тушить, перемешивая, на небольшом огне до готовности мяса. Выложить тушеную баранину в стерильные банки, накрыть крышками, закатать и стерилизовать 1 ч 40 мин. Хранить не более 3 месяцев.

Баранина, жаренная в жире с чесноком

2 кг баранины, 400–500 г смальца, 10 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 1 ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками, посыпать солью, мускатным орехом, перемешать и дать постоять 2 ч. Чеснок очистить,

нарезать. Смалец растопить, выложить мясо, чеснок, перемешать и жарить до готовности мяса. Из него должен вытекать прозрачный сок. Готовую баранину вместе с чесноком и лавровым листом выложить в банки, залить кипящим смальцем, накрыть крышками, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина в бульоне

4 кг баранины с костями, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 3 веточки тимьяна, ½ ч. л. тмина, соль по вкусу

Мясо срезать с костей. Кости и обрезки залить водой и варить в течение 1 ч. Затем в бульон выложить баранину, нарезанную кусочками 3 × 5 см, добавить соль, специи и варить почти до полной готовности мяса. Положить в подготовленные банки горячее мясо. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью (не доливая до горлышка 1,5 см). Банки закатать, стерилизовать 2 ч, затем дать полностью остыть. Хранить в погребе или другом прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

Баранина с яблоками

2,5–3 кг мякоти баранины, 350–400 г жира, 500 г яблок, 2 бутона гвоздики, ½ ч. л. имбиря, 1 ч. л. молотого розмарина, ½ ч. л. черного перца, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками 4 × 5 см, посыпать солью и специями, оставить для маринования на 2–3 ч. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Жир растопить на сковороде, обжарить мясо до образования румяной корочки. Затем добавить яблоки, перемешать, влить немного воды и тушить почти до готовности мяса. В стерильные банки разложить баранину, залить образовавшимся при тушении яблочным соусом и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Баранина в томате

3,5 кг баранины, 250–300 г томатной пасты, 300 г лука, 3–4 ст. л. смальца или жира, 2 ст. л. сахара, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу

Баранину очистить от пленок и хрящей, нарезать кусочками, посолить. Лук нарезать небольшими кубиками. Мясо обжарить в растопленном жире до полуготовности, добавить лук, томатную

пасту, соль, сахар, перец. При желании можно положить 2 лавровых листа или бутона гвоздики. Все тщательно перемешать и тушить на слабом огне до готовности мяса. Горячую баранину с томатным соусом разложить по банкам, накрыть крышками, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина натуральная в собственном соку

3 кг баранины, 150 г смальца, соль по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить. Обжарить мясо в разогретом смальце до золотистой корочки, добавить немного воды, накрыть крышкой. Тушить, перемешивая, до готовности. Сок из мяса должен вытекать прозрачный, без крови. Готовую тушенку выложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать в течение 1 ч 40 мин. Банки закатать, остудить и поставить в погреб или холодильник.

Тушеная баранина

3–3,5 кг мякоти баранины, 550–600 г смальца, 300 г моркови, 150–300 г лука, 6 горошин черного перца, 3 бутона гвоздики, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать небольшими брусочками. На дно каждой банки уложить лавровый лист и несколько горошин перца. Мясо посыпать солью, добавить лук, морковь, перемешать и уложить в банки. Залить мясо растопленным жиром, чтобы до края оставалось около 3 см. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Консервирование птицы

Тушенка куриная. Вариант 1

3 кг домашней курицы, 150 г жира, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца, 4 горошины душистого перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную курицу тщательно вымыть снаружи и внутри, обсушить. Разрезать тушку на небольшие куски, удалить крупные кости, мясо посыпать солью, перемешать. В глубокой сковороде или сотейнике разогреть жир, выложить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Добавить специи, долить воду, тушить на среднем огне, перемешивая, почти до готовности. В стерилизованные банки уложить куски мяса, залить образовавшимся при тушении соусом, накрыть крышками. Стерилизовать литровые стеклянные банки 1 ч 30 мин, закатать и остудить. С интервалом в сутки провести еще две стерилизации – по 60 и 45 минут.

Тушенка куриная. Вариант 2

4 кг курицы (лучше домашней), 150 г топленого куриного жира, 1 ч. л. хмели-сунели, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 4 ч. л. соли

Курицу вымыть, обсушить, снять кожу. Вытопить жир. Мясо срезать с костей, разделить на небольшие куски, посолить, посыпать специями. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Затем добавить воду, накрыть крышкой и тушить мясо почти до готовности. В стерильные банки разложить мясо, залить образовавшимся при тушении соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Закатать и остудить. Оставить на 2 дня при комнатной температуре, а потом провести повторную стерилизацию с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Тушенка куриная. Вариант 3

3–3,5 кг курицы, 150 г топленого куриного жира, 1 ч. л. сушеного базилика, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. орегано, 5 горошин черного перца, 3 ч. л. соли

С ощипанной курицы снять кожу, нарезать тушку кусками, удалить крупные кости. К мясу добавить соль и специи,

перемешать, оставить на 40 мин. Жир разогреть в сковороде, добавить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Затем влить немного воды и тушить до готовности под крышкой. Тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, дать постоять при комнатной температуре и с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Тушенка куриная. Вариант 4

3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. куркумы, ½ ч. л. мускатного ореха, 2 веточки розмарина, 3 ч. л. соли

Ощипанную и обработанную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при маринировании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, переворачивая куски, до готовности. Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после чего с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная. Вариант 5

3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 2 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. кориандра, ½ ч. л. мускатного ореха, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Приготовить смесь из соли и специй, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до румяной корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при маринировании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, переворачивая куски, до готовности. Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать в кипящей воде

1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная. Вариант 6

3–3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 8—10 зубчов чеснока, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. зерен горчицы, ½ ч. л. мускатного ореха, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить крупные кости из крыльев, ножек и грудки. Соль и специи смешать, натереть мясо, оставить на 40–50 мин. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при мариновании. Если его недостаточно, добавить воду. Тушить, переворачивая куски, до готовности. Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки 1 ч 30 мин, закатать и дать полностью остыть. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная. Вариант 7

3 кг курицы, 200 г топленого куриного жира, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. семян укропа, 2 ч. л. паприки, 1 веточка розмарина, 2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Добавить очищенный и нарезанный соломкой корень сельдерея, влить сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, перемешивая, до готовности мяса. Мясо с кореньями разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная. Вариант 8

3–3,5 кг курицы, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать брусочками. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Добавить коренья, влить сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды, тушить до готовности. Мясо с овощами разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная в мультиварке

1,5 кг куриных четвертей, 6 лавровых листьев, 8—10 горошин черного перца, 1–1½ ст. л. соли

Каждую четверть разрубить на 6–8 кусков, выложить в глубокую посуду, посыпать солью и специями, перемешать. Оставить мариноваться на 1 ч, чтобы мясо пустило сок. В чашу мультиварки выложить курятину вместе со специями и образовавшимся соком. Если в приборе есть функция «Скороварка», то можно готовить 1 ч 30 мин под давлением. Если такой функции нет, установить режим «Тушение» на 4 ч. Готовую тушенку разложить в стерильные банки, закрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 40 мин. Банки закатать, остудить, хранить в прохладном месте не более 2 месяцев.

Курица или цыпленок в собственном соку

2 кг курицы или цыпленка, 2 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную птицу тщательно вымыть и обсушить полотенцем. Разрезать тушку на куски, посолить, перемешать и дать постоять около 1 ч. Мясо должно пустить сок. В кастрюлю выложить куски птицы, залить выделившимся соком, накрыть крышкой и тушить почти до полной готовности мяса. Если жидкости будет мало, можно долить немного кипяченой воды. В подготовленные стерильные банки уложить мясо, залить образовавшимся соком, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин. Банки закатать,

выдержать при комнатной температуре сутки и повторно стерилизовать в течение 45–50 минут.

Курица в бульоне. Вариант 1

3 кг курицы, 5 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 3 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Курицу ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить до готовности. Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в бульоне. Вариант 2

3 кг курицы, 5 горошин черного перца, ½ ч. л. зерен горчицы, 3 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Курицу ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить почти до готовности. Мясо вынуть, освободить от крупных костей, снова уложить в бульон и довести до кипения. Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в бульоне. Вариант 3

2,5–3 кг курицы, 5 горошин черного перца, 2 веточки розмарина, 1–2 лавровых листа, ½ ч. л. тертого имбиря, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить почти до готовности. Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки:

вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне. Вариант 4

2,5–3 кг курицы, 2 бутона гвоздики, 1 ч. л. куркумы, 1 ч. л. душицы, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вынуть внутренности. Жир можно оставить. Птицу вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль, специи и варить почти до готовности. Курятину разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне. Вариант 5

2,5–3 кг курицы, 100 г лука, 6 зубчиков чеснока, 4–5 горошин душистого перца, ½ стручка острого перца, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вынуть внутренности. Жир оставить. Птицу вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить очищенные лук и зубчики чеснока, соль, специи и варить почти до готовности. Курятину разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне. Вариант 6

2,5 кг курицы, 1 ст. л. карри, 1 ч. л. сушеного тертого имбиря, 2 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и специи. Варить на среднем огне почти до готовности. Курятину разложить в стерильные банки.

Залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне. Вариант 7

3–3,5 кг курицы, 120 г лука, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. зерен горчицы, 6 горошин белого перца, щепотка орегано, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 40 мин. Затем добавить очищенный лук, специи и варить почти до готовности. Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. Банки накрыть крышками и стерилизовать: стеклянные банки объемом 1 л – в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с сельдереем

3–3,5 кг куриных окорочков, 250 г корня сельдерея, 5 горошин черного перца, ½ ч. л. семян укропа, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль и варить 35 мин. Затем добавить специи, очищенный и нарезанный ломтиками корень сельдерея, варить еще 20 мин. Мясо с кореньями разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в желтом бульоне

3–3,5 кг курицы, 150 г моркови, 1 ст. л. карри, 1 ч. л. куркумы, 4–5 горошин черного перца, щепотка шалфея, 2 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, куркуму, варить 45 мин. Затем добавить остальные специи, очищенную и нарезанную ломтиками морковь, варить еще 20 мин. Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном. До края банки должно оставаться 2–3 см. Банки накрыть крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с укропом

3 кг курицы, 200 г моркови, 8 веточек свежего укропа, 1 ч. л. семян укропа, 5 горошин черного перца, 1 ч. л. кориандра, щепотка эстрагона, щепотка мускатного ореха, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 45 мин. Затем добавить специи, очищенную и нарезанную ломтиками морковь, связанные нитью веточки укропа. Варить еще 20 мин. Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные – 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица, жаренная с луком

3 кг курицы, 400 г топленого куриного жира, 200 г лука, ½ ч. л. майорана, 1 ч. л. зерен горчицы, щепотка шалфея, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть и обсушить. Разрезать курицу на куски, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить на 40–50 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и лук, перемешать. Жарить почти до готовности.

Мясо переложить в подготовленные банки, добавить лук, залить горячим жиром, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица, жаренная с перцем

3 кг куриных окорочков, 400 г топленого куриного жира, 300 г красного сладкого перца, 1 стручок острого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, 3 ч. л. соли

Окорочка тщательно вымыть, срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить на 40–50 мин. Перец очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и перец, перемешать. Жарить почти до полной готовности. Переложить мясо с перцем в подготовленные банки, залить горячим жиром, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Отварная курица с овощами

2,5–3 кг курицы, 150 г куриного жира, 200 г моркови, 200 г сладкого перца, 150 г лука, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 40 мин. Овощи очистить, перец и лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой, добавить к курятине. Варить еще 20–25 мин. Мясо с овощами разложить в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить курятину. Стеклянные литровые банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Куриная тушенка с утиным жиром

2,5–3 кг курицы, 200 г топленого утиного жира, 200 г изюма, 1 ч. л. молотого имбиря, ½ ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. паприки, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Изюм вымыть, обсушить. Разогреть в сковороде утиный жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды, всыпать изюм. Тушить до готовности. Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица жареная

4 кг домашней курицы, 400–500 г топленого куриного жира, 3 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 4 ч. л. соли

Подготовленную курицу вымыть, обсушить, снять кожу. Срезать мясо с костей, посолить, добавить специи, мариновать 30–40 мин. Жир растопить на сковороде, положить мясо, перемешать и жарить почти до готовности. В стерильные банки разложить куски мяса, залить кипящим жиром, в котором они жарились, накрыть крышками. Стерилизовать банки 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в бульоне с тмином

3 кг курицы, 150 г лука, 1 ст. л. тмина, 1 веточка розмарина, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль и варить около 1 ч. Затем добавить специи, лук и варить еще 15–20 мин. Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с чесноком

3–3,5 кг курицы, 200 г моркови, 8 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, ½ ч. л. шалфея, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 45 мин. Затем добавить специи, очищенную и нарезанную ломтиками морковь, чеснок, варить еще 20 мин. Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица с томатной пастой

3,5 кг куриных окорочков, 400 г топленого куриного жира, 200 г лука, 3 ст. л. томатной пасты, 8 горошин черного перца, 2 ч. л. сахара, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить мариноваться на 40–50 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и лук, добавить томатную пасту, сахар, перемешать, жарить почти до готовности. Переложить мясо в подготовленные банки, залить горячим томатным соусом, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица с грибами

3 кг куриных окорочков, 400–450 г растопленного куриного жира, 400 г шампиньонов, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, ½ ч. л. тмина, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть. Срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить на 30–40 мин. Шампиньоны вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и грибы, перемешать, жарить почти до полной готовности мяса. Курятину с грибами переложить в подготовленные банки, залить горячим жиром,

накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в собственном соку

2 кг куриного мяса без костей, 100 г куриного жира, 100 г моркови, 5 бутонов гвоздики, 3–4 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать небольшими кусками. Морковь очистить и нарезать полукружиями. Смешать мясо и морковь, посолить, выложить в разогретый жир, посолить, всыпать кориандр и немного обжарить. В каждую стерильную банку положить бутоны гвоздики и лавровый лист, сверху уложить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см свободного пространства. Банки герметично закупорить и поставить на стерилизацию.

Курица с горчицей

3 кг куриных окорочков, 400 г растопленного куриного жира, 3 ч. л. зерен горчицы, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. эстрагона, щепотка шалфея, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, обсушить, срезать мясо. Нарезать курятину небольшими кусками, посыпать солью и специями, перемешать, оставить на 30–40 мин. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо и жарить до готовности. Выложить мясо в стерильные банки, залить жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и дать остыть на воздухе.

Курица с ягодами

1,5 кг куриного мяса, 200 г куриного жира, 400 г красной смородины, 3–4 веточки розмарина, 5–6 бутонов гвоздики, соль по вкусу

Курицу нарезать кусками, посолить, обжарить в растопленном жире со всех сторон, добавить ягоды красной смородины, перемешать. В стерильные банки положить веточки розмарина и гвоздику, сверху выложить горячее мясо с ягодами. Банки наполнять не до края, оставить 3 см свободными. Герметично закупорить крышками и стерилизовать.

Утка в собственном соку

4,5–5 кг утки, 150 г утиного жира, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть, разрезать на куски, посолить, оставить на 1 ч. В сковороде растопить жир, выложить куски мяса и жарить до полуготовности. Затем остудить, удалить большие кости, снова выложить в сковороду. Тушить, переворачивая, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок. При необходимости можно добавить немного воды. В стерильные банки разложить куски мяса, залить получившимся при тушении соусом. До края банки должно оставаться 2 см. Литровые стеклянные банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать. Через 1 день стерилизацию повторить в течение 1 ч, а еще через сутки стерилизовать повторно еще 45 минут.

Утка в жире

5 кг утки, 400–500 г куриного или утиного жира, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, 2 ч. л. кориандра, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить, снять кожу. Мясо натереть солью и специями, оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир. Из кожи также можно предварительно вытопить жир. Мясо выложить в жир и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок. Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 20 мин, закатать. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утка в бульоне с острым перцем

4 кг утки, 6 горошин черного перца, 1 небольшой стручок острого перца, 4 веточки тимьяна, 1 ч. л. орегано, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть, разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, очищенный от семян перец и варить около 2 ч, почти до готовности. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок. Переложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить утку. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне. Вариант 1

4 кг утки, 300 г моркови, 4 зонтика укропа, 1 ч. л. эстрагона, 1 ч. л. зерен горчицы, соль по вкусу

Подготовленную утку разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, нарезанную крупными кружочками морковь и варить около 2 ч, почти до готовности. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок. Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Закатать, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне. Вариант 2

4–4,5 кг утки, 200 г корня сельдерея, 10 веточек зелени сельдерея, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. хмели-сунели, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть снаружи и внутри. Разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль и специи. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками, добавить к мясу. Варить около 2 ч, почти до готовности. За 30 мин до окончания варки добавить зелень сельдерея. Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. До края горлышка должно оставаться 2–3 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Закатать, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне. Вариант 3

4,5 кг утки, 300 г утиного жира, 2 ч. л. кориандра, 6 веточек базилика, 2 лавровых листа, 1 ч. л. тмина, 4 горошины душистого перца, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть снаружи и внутри. Разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, варить около 2,5 ч. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок. За 30 мин до окончания варки добавить свежий базилик. Переложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить утку. Растопить на огне в чистой сковороде утиный жир и залить его во все банки поверх бульона. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 2 ч. Закатать, остудить, дать постоять

при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне. Вариант 4

4,5 кг утки, 1 ч. л. шалфея, 8 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 ч. л. куркумы, 3 бутона гвоздики, соль по вкусу

Утку вымыть, разделать на куски, уложить в кастрюлю и залить водой. Добавить соль, специи, варить 1,5 ч. Затем мясо вынуть, снять с костей. Бульон процедить, вернуть в него мясо и варить почти до готовности. Горячее мясо с бульоном распределить по банкам, накрыть крышками. Поставить банки на засыпанный солью противень и стерилизовать в духовке при 180 °С около 1 ч. Банки закатать, дать постоять 2–3 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в кипящей воде в течение 45–50 минут.

Утка в бульоне. Вариант 5

4–4,5 кг утки, 250 г утиного жира, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. майорана, 2 ч. л. зерен горчицы, 4 бутона гвоздики, 5 веточек сельдерея, соль по вкусу

Подготовленную утку разрезать на части, немного посолить. В сковороде растопить утиный жир, выложить мясо и слегка обжарить со всех сторон. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, варить около 2 ч, почти до готовности. За 30 мин до конца варки добавить зелень. Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 2 ч. Закатать, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2–3 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне. Вариант 6

4,5 кг утки, 200 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 1 ст. л. зерен кориандра, 4 горошины черного перца, 2–3 лавровых листа, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть, обсушить, нарезать кусками, выложить в кастрюлю. Залить водой, добавить специи, очищенные и нарезанные крупными кубиками коренья, варить почти до готовности. Снять мясо с костей. Бульон процедить, вернуть в него мясо, еще раз довести до кипения. Распределить утятину по банкам, залить горячим бульоном. Прикрыть банки

крышками и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч. Закатать и остудить. Через сутки повторить процедуру – стерилизовать банки 1 ч 20 мин и 1 ч 40 мин соответственно.

Утка в бульоне. Вариант 7

4,5 кг утки, 150 г лука, 2 ч. л. куркумы, 1 ч. л. паприки, 8 горошин душистого перца, ½ ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. орегано, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть, обсушить, разрезать на куски, выложить в кастрюлю. Залить водой, добавить соль, специи, очищенную луковицу и варить почти до готовности. Снять мясо с костей, бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, еще раз довести до кипения и выложить в банки. Накрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч. Закатать и остудить. Через сутки процедуру повторить – стерилизовать банки 1 ч 20 мин и 1 ч 40 мин соответственно.

Утиная тушенка с прованскими травами

4–4,5 кг утки, 400 г утиного жира, 2 ст. л. специй «Прованские травы», 1 ст. л. сушеного базилика, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Большие кости удалить. Натереть мясо солью со специями и оставить в холодильнике на 4 ч. Жир разогреть в сковороде, выложить утятину, обжарить со всех сторон. Влить воду, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса. Переложить утку в стерильные банки, залить жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 40 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 25 минут.

Утиная тушенка по-болгарски

4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 300 г красного сладкого перца, 6 шт. чернослива, 10 горошин черного перца, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Перец очистить от семян, нарезать полукольцами. Натереть мясо солью, оставить в холодильнике на 2 ч. Разогреть жир в сковороде, выложить куски мяса, обжарить со всех сторон. Влить воду, добавить сладкий перец и промытый чернослив, перемешать, тушить почти до полной готовности

мяса. Переложить утятину в стерильные банки, залить получившимся в процессе тушения соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с лавровым листом

4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 4 лавровых листа, соль по вкусу

Подготовленную утку разрезать на куски и удалить крупные кости. Мясо немного посолить и дать постоять 1–1,5 ч. Растопить на сковороде жир, обжарить мясо со всех сторон до образования золотистой корочки. Добавить воду, лавровый лист и тушить под крышкой почти до полной готовности мяса. В стерильные банки разложить куски утки, залить подливой, образовавшейся при тушении. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Банки накрыть крышками, опустить в воду и стерилизовать 2 ч. Закатать, остудить. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утиная тушенка со специями

4–4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 4 лавровых листа, 1 ч. л. кардамона, 4 бутона гвоздики, 6 горошин черного перца, соль по вкусу

Подготовленную утку вымыть, снять кожу, нарезать кусками, удалить большие кости. Посолить, поставить в холодильник на 1 ч. Утиный жир растопить на сковороде. Выложить мясо, жарить до румяной корочки. Затем добавить специи, воду, накрыть крышкой и тушить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок. В стерилизованные банки уложить горячее мясо, залить соусом, образовавшимся при тушении, и накрыть стерильными крышками. Поставить банки на противень с солью и стерилизовать в духовке при температуре 170 °С в течение 1 ч 20 мин. Банки закатать, остудить. Через сутки повторить стерилизацию, сократив время на 30 минут.

Утиная тушенка со смесью перцев

4 кг утки, 400 г утиного жира, 2 ст. л. смеси перцев, 1 стручок острого перца, 8 горошин душистого перца, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Большие кости удалить. Перец очистить от семян, разрезать на 4–

6 частей. Соль смешать со смесью перцев, натереть мясо, оставить в холодильнике на 4 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить утятину и обжарить со всех сторон. Влить немного воды, добавить душистый перец и кусочки острого перца, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса. Переложить утятину в стерильные банки, залить получившимся соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 40 мин. Затем банки укупорить, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 25 минут.

Утиная тушенка с яблоками

4 кг утки, 300 г утиного жира, 300 г яблок, 150 г лука, 1 ч. л. кардамона, 2 веточки розмарина, 2 бутона гвоздики, 1 ч. л. паприки, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Натереть мясо солью, кардамоном и паприкой, оставить в холодильнике на 2 ч. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Жир разогреть в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Влить воду, добавить яблоки, лук, гвоздику и розмарин, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса. Переложить мясо в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, охладить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с изюмом

4 кг утки, 450 г утиного жира, 300 г изюма, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Изюм тщательно вымыть, отжать. Натереть мясо солью и специями, оставить в холодильнике на 3 ч. Разогреть жир в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Влить воду, добавить промытый изюм, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса. Переложить мясо в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки плотно укупорить, проверить на герметичность. Через 2 дня провести повторную стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в жире по-венгерски

5 кг утки, 500 г утиного или куриного жира, 1 ст. л. паприки,

1 ч. л. молотого черного перца, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить. Мясо натереть солью, пересыпать перцем, переложить лавровым листом и оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, выложить мясо и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок. Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утка в жире с гвоздикой и сушеным чесноком

4,5–5 кг утки, 450 г утиного или куриного жира, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. сушеного чеснока, 1 ст. л. хмели-сунели, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить. Мясо натереть солью, специями и оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, выложить мясо и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок. Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через 1–2 дня провести повторную стерилизацию в течение 1 часа.

Рийет утиный с вином и брусникой

1 кг утиного филе, 1 кг утиной грудки, 500 г утиных крыльев, 300–350 г брусники, 150 мл красного сухого вина, 3 лавровых листа, 1 ч. л. смеси перцев, 2 веточки тимьяна, 3 веточки розмарина, 2 ч. л. желатина, 3 ч. л. соли

Подготовленное утиное мясо нарезать небольшими кусками, выложить в сковороду, залить 200 мл воды. Добавить специи, посолить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 5 ч. Удалить специи и крылья, отделить мясо от костей, разобрать на маленькие кусочки с помощью вилок и уложить назад в сковороду. Тушить еще в течение 30 мин, до полного испарения жидкости. Остудить и разложить в стерильные банки. В сковороду с образовавшимся соусом влить вино, положить вымытую бруснику, предварительно размоченный желатин, довести до кипения и залить мясо. Банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 40 мин, закатать. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Утка отварная в масле

2 кг утки, 300 г утиного жира, черный перец горошком, лавровый лист, кардамон, соль по вкусу

Утку отварить в подсоленной воде почти до готовности, удалить кости. Мясо нарезать кусками и обжарить в жире. В стерильные банки разложить специи, сверху – обжаренную утку, долить жира. Банки укупорить и стерилизовать.

Утка с травами

2 кг утиного мяса без костей, 4 веточки тимьяна, 3 веточки розмарина, 5 веточек сельдерея, лавровый лист, соль по вкусу

Мясо залить водой, посолить, добавить травы, варить до готовности. В стерильные банки уложить лавровый лист, горячее мясо. Бульон процедить и залить мясо, полностью его покрыв. Банки закатать и поставить на стерилизацию.

Утка в тузлуке

5 кг утки, 5 лавровых листьев, 5 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, соль

Приготовить тузлук (соленый бульон, который служит прекрасным консервантом). В большую емкость налить воду, положить крупную картофелину. Когда вода закипит, огонь убавить и начать понемногу всыпать соль. При большой концентрации соли картофель поднимется на поверхность. Как только картофелина всплывет, вынуть ее из воды и прекратить добавлять соль. Ощипанную и подготовленную утку нарезать кусками, уложить в горячий рассол и варить 25 мин. Мясо разложить в стерильные банки, залить тузлуком, закатать и стерилизовать 1 ч 45 мин. Дать медленно остыть. Хранить в прохладном месте. Перед использованием мясо нужно выдержать в чистой холодной воде 2 часа.

Индейка в собственном соку

4–5 кг индюшиных окорочков, соль по вкусу

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, нарезать небольшими кусками и посолить. Дать постоять 1 ч, чтобы выделился сок. На сковороду выложить куски мяса, добавить выделившийся при маринировании сок и тушить под крышкой, перемешивая, почти до полной готовности. Если жидкости мало, добавить немного кипяченой воды. Уложить горячее мясо в

подготовленные банки, залить образовавшимся соком, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, закатать. Через 2 дня повторить процедуру стерилизации в течение 1 ч 25 мин. Заготовку можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, начинок, салатов и закусок.

Индейка в желе с клюквой

5 кг индюшиной грудки, 500 г свиных ножек, 500 г индюшиных крылышек, 200 г сушеной клюквы, 3 веточки розмарина, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо срезать с костей, удалить кожу. Нарезать филе небольшими кусочками. Из костей, крылышек, кожи и свиных ножек сварить бульон. Готовый бульон процедить, уложить в него мясо, специи, варить почти до готовности мяса. За 30 мин до конца варки добавить соль и сушеные ягоды. Мясо с бульоном равномерно распределить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки закатать, дать полностью остыть. Повторить стерилизацию (1 ч 30 мин) через 2 дня.

Индейка в бульоне

8–9 кг индейки, 4 см корня хрена, 1 стручок острого перца, 1 ст. л. паприки, 2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. смеси перцев, соль по вкусу

Индейку вымыть, нарезать кусками, уложить в большую емкость и залить водой. Посолить, добавить очищенный и нарезанный корень хрена, острый перец и остальные специи, варить почти до готовности. У готового мяса отделить кости. Бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, довести до кипения, проварить еще 10 мин. Мясо и бульон равномерно распределить по стерильным банкам, накрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Закатать, остудить и хранить в прохладном месте.

Индейка пряная

5–6 кг индюшиных окорочков, 150 г лука, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца, 8 горошин душистого перца, желатин, соль по вкусу

Мясо срезать с костей, снять кожу. Из кожи и костей сварить бульон. Мякоть нарезать небольшими кусками, уложить в бульон, добавить специи и очищенный лук, варить до готовности. За

20 мин до конца варки добавить соль и желатин (2 г на 1 л). Уложить мясо в подготовленные банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки закатать, остудить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне с сельдереем и мускатным орехом

8 кг индейки, 10 веточек сельдерея, 10 горошин черного перца, 2 ст. л. лимонной цедры, 2 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. аниса, 5 лавровых листьев, соль по вкусу

Индейку вымыть, обсушить, нарезать кусками, удалить крупные кости. Мясо уложить в большую емкость, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и варить на среднем огне 30 мин. Затем добавить остальные специи, зелень и довести индейку почти до полной готовности. Уложить мясо в подготовленные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Накрыть банки крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне с розмарином и клюквой

3 кг индюшиного филе, 2 кг индюшиных желудков, 200 г сушеной клюквы или брусники, 4 лавровых листа, 5 веточек розмарина, 1 ст. л. зерен горчицы, 1 ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Филе и желудки вымыть. Нарезать филе небольшими кусками. У желудков удалить хрящи и нарезать. Залить мясо водой, добавить соль, специи и варить 30 мин. Затем добавить сушеные ягоды и варить до готовности мяса. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки закатать, остудить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка с белым вином

5–6 кг индюшиного филе, 300 мл белого сухого вина, 4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 1 ч. л. мускатного ореха, 3 веточки розмарина, соль по вкусу

Филе вымыть, нарезать кусками, уложить в емкость для варки, залить водой. Добавить соль, гвоздику, лавровый лист и довести до кипения. Через 15 мин ввести в бульон розмарин, мускатный орех и вино. Варить почти до полной готовности мяса.

Уложить индюшатину в подготовленные банки, залить кипящим бульоном. Накрыть банки крышками, стерилизовать 2 ч, закатать и проверить на герметичность.

Индейка в бульоне с укропом и петрушкой

5–6 кг индюшиных окорочков, 200 г корня петрушки, 200 г лука, 100 г моркови, 4 зонтика укропа, 8 горошин черного перца, соль по вкусу

Окорочка вымыть, обсушить, нарезать кусками, удалить крупные кости. Мясо уложить в большую емкость, залить водой, добавить перец, соль, очищенный лук, очищенные и крупно нарезанные коренья, варить на среднем огне 30 мин. Затем добавить зонтики укропа и довести индейку почти до полной готовности. Уложить мясо в подготовленные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. До края банок должно оставаться не менее 2 см. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 45 мин, закатать. Через 2–3 дня повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне с имбирем

6 кг индюшиных окорочков, 100 г корня имбиря, 3–5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. кардамона, соль по вкусу

Мясо вымыть, срезать с костей, уложить в глубокую посуду и залить водой. Поставить кастрюлю на огонь, добавить тертый имбирь, соль, специи и варить почти до полной готовности. Разложить индюшатину в подготовленные банки, залить бульоном, стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, остудить, через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Индейка с овощами

5 кг индюшиных окорочков, 350–400 г куриного жира, 200 г моркови, 150–200 г лука, 200 г сладкого перца, 20 г корня петрушки, 8 веточек зелени петрушки, 3 лавровых листа, соль по вкусу

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей и нарезать небольшими кусками. Посолить и оставить на 1 ч. В сковороде растопить жир, уложить в него мясо и обжарить со всех сторон до золотистого цвета. Лук, морковь и корень петрушки очистить, нарезать кубиками, очищенный перец нарезать полосками. Добавить овощи к мясу, всыпать специи, долить воду. Тушить почти до полной готовности мяса. Разложить тушенку в

стерильные банки, залить выделившимся соком и стерилизовать 2 ч. Банки закатать и охладить.

Индейка в жире

4 кг индюшиного мяса, 700–900 г куриного жира или смальца, 10 ягод можжевельника, 5 веточек розмарина, 8 горошин душистого перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, пересыпать солью, специями и поставить в холодильник на 3 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо вместе со специями и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, закатать и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки остудить и поставить на хранение в сухое прохладное помещение.

Индейка с грибами в жире

4 кг индейки, 400 г шампиньонов, 200 г лука, 2 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. кориандра, 3 бутона гвоздики, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками. Добавить соль, специи, нарезанный кольцами лук и поставить в холодильник на 4–5 ч. Грибы вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части. Немного посолить и обжарить до полуготовности в жире. Выложить мясо на сковороду, жарить до появления румяной корочки. Затем добавить грибы, перемешать и довести мясо до готовности. Разложить горячую индюшатину с грибами в подготовленные банки, залить жиром, закатать и стерилизовать 2 ч. Дать банкам полностью остыть и через 2–3 дня повторить термообработку в течение 1 ч 30 минут.

Индейка с сухофруктами

5 кг индюшиных окорочков, 300 г изюма, 200 г кураги или сушеных абрикосов, 4 веточки розмарина, 1 ч. л. шалфея, 8 горошин черного перца, соль по вкусу

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, посолить, посыпать перцем, растертым розмарином и поставить в холодильник на 2–3 ч. Сухофрукты вымыть и обсушить. Разогреть в большой емкости жир, выложить мясо и жарить до золотистой корочки. Добавить сухофрукты, шалфей, воду и тушить почти до полной готовности мяса. Уложить горячее мясо в банки, залить подливой, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Затем банки закатать и

поставить на хранение в прохладное место.

Индейка в жире с травами

4–5 кг индюшиного мяса без костей, 800 г смальца, 8 веточек тимьяна, 7 веточек розмарина, 5 веточек эстрагона, 8 веточек петрушки, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Зелень мелко нарубить, смешать с солью, натереть мясо. Поставить в холодильник на 5–6 ч. Разогреть жир, с мяса отряхнуть траву и обжарить его в кипящем жире до готовности. Разложить мясо в стерильные банки, залить горячим жиром. Закатать и стерилизовать в кипящей воде 2 ч. Банки хранить при температуре не выше 10 °С.

Индейка с чесноком

8 кг индейки, 1,3 кг куриного жира или смальца, 400 г лука, 20 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кусками, удалить кости. Лук и чеснок очистить. Половину чеснока пропустить через пресс. Половину лука нарезать тонкими полукольцами. Мясо посолить, натереть чесноком, переложить луком и поставить в холодильник на 3 ч. Жир разогреть в глубокой посуде, уложить куски мяса и обжарить до золотистого цвета. Добавить оставшийся очищенный чеснок и нарезанный полукольцами лук. Влить воду и тушить под крышкой до готовности. Горячее мясо разложить в банки, залить получившимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Банки закатать и охладить.

Тушенка гусиная

7 кг гуся, черный перец горошком, лавровый лист, соль, вода

Подготовленную тушку гуся вымыть снаружи и изнутри, нарезать кусками, снять кожу. В одну емкость отложить мясо, снятое с крупных костей, в другую – шею, крылья, голени, куски с костями. Мясо посолить и дать постоять 1,5 ч. В стерильные банки положить по лавровому листу и несколько горошин перца, мясо из разных емкостей разложить в разные банки. Наполнить не полностью, до края должно оставаться около 5 см. Залить банки водой, чтобы она немного покрывала мясо, накрыть крышками. Установить банки на противень, засыпанный солью, стерилизовать в духовке в течение 3 ч. Затем закатать

стерильными крышками, дать остыть. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка гусиная в мультиварке

7–7,5 кг гуся, 200–250 г лука, соль по вкусу

Тушку вымыть, обсушить, с крупных костей срезать мясо. Куски с мелкими костями нарезать так, чтобы прошли в банку. Можно использовать желудки и сердце. Добавить к мясу нарезанный кубиками лук, уложить все в мультиварку. Влить 150 мл воды. Выставить мощность 860 Вт и режим «Томление». Через 2 часа обработки мясо посолить и томить еще 1 ч. Готового гуся разложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Тушенка гусиная с грибами

6–7 кг гуся, 300 г жира, 500 г шампиньонов, 10 горошин черного перца, 4 лавровых листа, 4–5 бутонов гвоздики, соль по вкусу

Подготовленную тушку гуся вымыть, снять кожу, нарезать кусками и вырезать крупные кости. Мясо посолить, дать постоять 1 ч. Жир разогреть на сковороде, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Грибы вымыть, очистить, разрезать на 4–6 частей и добавить к мясу вместе со специями. Все перемешать и тушить до тех пор, пока мясной сок не станет прозрачным. В подготовленные банки переложить мясо с грибами, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать в духовке 2 ч. Банки закатать, остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусь в собственном соку

6–7 кг гуся, 300 г гусиного жира, соль по вкусу

Подготовленную тушку гуся нарезать небольшими кусками, удалить крупные кости. Мясо посолить, дать постоять 1 ч. Жир растопить в сковороде, выложить мясо и жарить со всех сторон почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок. В подготовленные стерильные банки уложить гусятину, залить образовавшимся соком, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Закатать банки, выдержать 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Гусиное мясо в бульоне

6–7 кг гуся, 5 веточек базилика, 5 бутонов гвоздики, 1 ст. л. карри, цедра ½ лимона, соль по вкусу

Подготовленную тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Удалить крупные кости. Мясо залить водой, добавить соль, варить 1 ч. Затем ввести специи и варить почти до полной готовности мяса. Разложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин, затем закатать. Выдержать консервы 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусь, тушенный с луком и чесноком

5 кг гуся, 300 г гусиного жира или смальца, 300 г лука, 14 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вырезать большие кости. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Чесночное пюре смешать с солью, натереть мясо, поставить в холодильник на 2 ч. Растопить в сковороде жир, слегка обжарить очищенный и нарезанный кольцами лук. Лук отложить в отдельную посуду, в жир выложить мясо, жарить со всех сторон до золотистого цвета. Затем добавить лук, лавровый лист, немного воды и тушить почти до готовности мяса. Горячую гусятину уложить в подготовленные банки, залить образовавшимся при тушении соком, чтобы он покрыл мясо. Банки накрыть крышками, стерилизовать 2 ч, закатать.

Гусь со специями в жире

5,5–6 кг гуся, 1 кг гусиного жира или смальца, 8 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 3 лавровых листа, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вырезать большие кости. Посыпать специями и поставить в холодильник на 2 ч. В глубокой посуде растопить жир. Выложить мясо, жарить почти до готовности – сок из мяса должен выделяться прозрачный. Уложить горячее мясо в банки. Залить жиром, накрыть крышками. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 45 мин, закатать банки и остудить. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Гусь в жире с лавровым листом

5,5 кг гуся (молодого), 1–1,3 кг гусиного жира или смальца, 4–5 лавровых листьев, соль по вкусу

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, переложить лавровыми листьями и оставить на 1,5 ч в холодильнике. Растопить в сковороде жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, закатать, остудить и поставить на хранение.

Гусь в жире с гвоздикой

5,5–6 кг молодого гуся, 1–1,3 кг гусиного жира, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 8 веточек тимьяна, соль по вкусу

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями и нарезанными травами, оставить на 2 ч в холодильнике. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, закатать и остудить на воздухе.

Гусь в жире с базиликом и цедрой

5,5–6 кг гуся, 1–1,3 кг гусиного жира или смальца, 10 веточек базилика, 1 ст. л. кориандра, 1 ст. л. куркумы, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, соль по вкусу

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями, цедрой и базиликом, поставить на 2 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, закатать и остудить на воздухе.

Гусь в жире с тмином и кориандром

5,5 кг молодого гуся, 1 кг гусиного жира или смальца, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. кориандра, 1 ст. л. паприки, 3–5 лавровых листьев, соль по вкусу

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить,

нарезать на куски. Натереть мясо смесью соли и специй, переложить лавровыми листьями и поставить на 2–2,5 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, закатать, остудить и поставить на хранение.

Гусь в жире с горчицей

5,5–6 кг гуся, 1–1,2 кг гусиного жира, 2–3 ст. л. зерен горчицы, 2 ч. л. душицы, 2 ч. л. куркумы, 5–6 горошин черного перца, соль по вкусу

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями, поставить на 2 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок. Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, чтобы он полностью покрывал гусятину, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем закатать, остудить, поставить на хранение. Для длительного хранения через 2–3 дня желательно провести повторную стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Гусь, тушенный с травами

5,5 кг гуся, 250–300 г жира, 6 веточек сельдерея, 5 веточек тимьяна, 5 веточек эстрагона, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками, удалить большие кости. Смешать соль, перец и мелко нарезанные травы, натереть гусятину и поставить в холодильник на 3 ч. Выложить мясо в сковороду с разогретым гусиным жиром и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить воды, накрыть крышкой и тушить почти до готовности. Уложить горячее мясо в банки, залить выделившимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Гусь с тмином

5,5–6 кг гуся, 300 г гусиного жира или смальца, 300 г лука, 2 ст. л. тмина, 2 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Тушку вымыть, нарезать кусками. Вырезать крупные кости.

Лук очистить, нарезать кольцами. Соль и специи смешать, натереть мясо, переложить кольцами лука и поставить в холодильник на 3 ч. Жир растопить в глубокой посуде, выложить в него гусятину, обжаривать до появления румяной корочки. Затем добавить воду, накрыть крышкой и тушить почти до готовности. Уложить гусятину в подготовленные банки, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки закатать, проверить на герметичность, охладить и поставить на хранение в сухое прохладное место.

Гусь с черносливом

5,5–6 кг гуся, 300 г гусиного жира, 300 г чернослива, 200 г лука, 5 веточек розмарина, 2 ч. л. тертого имбиря, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Подготовленную тушку нарезать кусками, удалить крупные кости и снять кожу. Смешать соль и специи, натереть гусятину, переложить кольцами лука и поставить в холодильник на 3–4 ч. Чернослив вымыть, обсушить. Вынуть мясо из маринада, выложить в сковороду с разогретым гусиным жиром, обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить воду, маринованный лук, чернослив, веточки розмарина, накрыть крышкой и тушить почти до готовности. Горячую гусятину с черносливом и луком разложить по банкам, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Банки закатать и остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Консервирование рыбы

Сардины в масле

3 кг сардин, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр, щепотка имбиря, соль по вкусу

Сардины вымыть, удалить внутренности, отрезать хвост, голову и плавники. Рыбу нарезать кусками, посолить, посыпать специями, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–60 мин. В кастрюле разогреть растительное масло. Оно должно как минимум наполовину наполнять емкость. Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин, в зависимости от размера кусков. Положить на дно подготовленных стеклянных банок лавровый лист, горошины черного перца. Выложить немного остывшую рыбу, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Прикрыть банки крышками и стерилизовать в воде около 1 ч. Горячие банки закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Стерилизовать 3 раза с интервалом в сутки.

Кефаль в масле

2–2,5 кг кефали, растительное масло, молотый черный перец, лавровый лист, соль по вкусу

Приготовить рассол из 1 л воды и 250 г соли. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить головы и плавники, положить в холодную воду на 20–30 мин. Затем выдержать рыбу в рассоле 30 мин, обмыть под проточной водой. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить кусочки рыбы со всех сторон до образования золотистой корочки. Обжаренную рыбу уложить в стерильные стеклянные банки, добавить лавровый лист, перец, при желании – другие специи. Залить растительным маслом, в котором жарилась рыба. Оно должно быть на 2 см выше уровня рыбы в банке. При необходимости масло подогреть отдельно и долить в банки. Поставить на стерилизацию на 1 ч, герметично укупорить, укутать и медленно охладить. Через 2 дня стерилизацию повторить.

Судак с морковью, перцем и чесноком

3,5–4 кг судака, 200 г моркови, 150–200 г сладкого перца, 4–5 зубчиков чеснока, растительное масло, черный перец горошком,

лавровый лист, соль по вкусу

Судака вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Морковь очистить, нарезать полукружиями. У перца удалить семена и плодоножку, нарезать квадратиками. Рыбу нарезать кусками, посолить, при желании приправить специями, оставить при комнатной температуре на 25–35 мин. В разогретое растительное масло выложить куски рыбы, обжарить с двух сторон, добавить морковь, перец, очищенные зубчики чеснока. Жарить еще 3–4 мин. На дно подготовленных стеклянных банок положить лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую рыбу с овощами выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. При необходимости долить еще кипящего растительного масла. Банки накрыть крышками и стерилизовать около 40 мин. Затем закатать, стерилизовать еще 80 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в 24 часа.

Горбуша с пряностями и луком

2 кг горбуши, 400 г лука, 200–250 мл растительного масла, молотый черный перец, кориандр, лавровый лист, сахар, соль по вкусу

Рыбу выпотрошить, удалить плавники и голову, нарезать порционными кусками. Натереть горбушу солью, сахаром и специями, оставить на 30–40 мин. Разогреть в сковороде половину масла, обжарить рыбу с двух сторон до золотистой корочки. Лук нарезать полукольцами и обжарить отдельно в оставшемся масле. В стерильные банки слоями выложить рыбу и лук, добавить лавровый лист, залить горячим маслом, в котором жарились рыба и лук. Масло должно покрывать рыбу полностью, до края банки оставить около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в 24 часа.

Ассорти из морской рыбы

1 кг хека, 1 кг минтая, 500 мл оливкового масла, 1,5 кг крупной нототении, 5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 3–4 ст. л. соли

Рыбу очистить, обрезать головы, хвосты, плавники, тщательно вымыть. Нарезать тушки кусками одного размера, пересыпать солью, перемешать и оставить на 40 мин. В кастрюле довести до кипения масло, ввести в него специи, проварить 3–5 мин. Уложить в подготовленные банки рыбу слоями, залить в

каждую банку 50 мл горячей воды, а затем масло – так, чтобы оно покрыло рыбу. До края банки должно оставаться 2 см. Накрыть банки крышками, стерилизовать 3–4 ч. Затем укупорить, укутать и медленно остудить. Хранить лучше всего в холодильнике.

Копченая мойва в масле

3 кг копченой мойвы, растительное масло, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу

Копченую мойву очистить от голов и плавников, убедиться, что на ней нет пепла и копоти. При необходимости ополоснуть и обсушить. В кастрюле разогреть растительное масло. Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 1,5 ч, закатать. Укупоренные банки стерилизовать 1 ч 10 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в 24 часа.

Карп с луком в масле

3 кг карпа, 200–250 г лука, растительное масло, черный перец горошком, душистый перец, мускатный орех, соль по вкусу

Карпов вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, оставить при комнатной температуре на 30–40 мин. Выложить рыбу на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до золотистой корочки, добавить лук и жарить еще 3–4 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно горошины черного и душистого перца, всыпать щепотку мускатного ореха и выложить плотно рыбу с луком. Банка при этом должна быть не переполнена. Куски залить маслом, в котором они жарились, полностью их покрыв. Если масла недостаточно, подогреть еще и добавить в банки. Накрыть банки крышками и стерилизовать около 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч 10 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в 24 часа.

Горбуша с морковью и розмарином в масле

4 кг горбуши, 300 г моркови, растительное масло, 4 веточки розмарина, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу

Горбушу вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Морковь очистить, нарезать полукружиями. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании приправить специями, перемешать и оставить на 30–40 мин. В кастрюле разогреть растительное масло. Масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину. Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 3–5 мин (в зависимости от размера кусков). В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца и веточки розмарина, а также кусочки моркови. Немного остывшую рыбу разложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать около 40 мин. Затем закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в 24 часа.

Кефаль в остром луковом соусе

600–700 г кефали, 200 г лука, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 1 острый перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

Кефаль очистить от внутренностей, отрезать головы, удалить плавники и хвосты, нарезать кусками. Рыбу посолить, дать постоять 10–15 мин, а затем обжарить в растительном масле. Лук нарезать небольшими кубиками, обжарить отдельно в растительном масле. Добавить к луку очищенный от семян и нарезанный кольцами перец, нарезанный пластинками чеснок, томатную пасту, соль, сахар, специи. Все перемешать, долить воду, тушить 3–5 мин. Залить соусом кефаль и тушить, перемешивая, на слабом огне около 4 ч. Горячую рыбу с соусом разложить по банкам. Соус должен покрывать рыбу полностью, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Бычки в домашнем томате

3 кг бычков, 3 кг помидоров, 300 мл растительного масла, лавровый лист, 3 ст. л. соли, мука для панировки

У бычков удалить хвосты и плавники, выпотрошить, тщательно вымыть. Засыпать рыбу солью и оставить на 30 мин. Затем отряхнуть соль, запанировать бычков в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить рыбу в стерильные

банки. Помидоры вымыть, обдать кипятком и снять кожицу. Измельчить томаты блендером в пюре, добавить соль, специи, довести до кипения и кипятить 5–7 мин. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. До края банки должно остаться 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 2 раза с интервалом в 24 часа.

Скумбрия с оливками и чесноком

2,5–3 кг скумбрии, 300 г лука, оливковое масло, черный перец горошком, лавровый лист, бутоны гвоздики, соль по вкусу

Скумбрию выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании приправить специями, оставить при комнатной температуре на 30–45 мин. В кастрюле разогреть оливковое масло. Масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину. Переложить рыбу с луком в дуршлаг и, окунув в кипящее масло, держать 2–3 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч 20 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в 24 часа.

Камбала в масле с чесноком

2,5–3 кг камбалы, 200 г лука, 6 зубчиков чеснока, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр, соль по вкусу

Камбалу вымыть, очистить, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить, сдобрить специями, добавить лук, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–50 мин. В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу с луком в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, очищенные зубчики чеснока. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и стерилизовать еще

1 ч 30 мин. Стерилизовать 3 раза с интервалом в сутки.

Караси с томатным соусом в мультиварке

2 кг свежих карасей, 200 г лука, 180–200 г моркови; для соуса: 100 мл растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, 250 мл воды, соль, черный и душистый перец горошком по вкусу

Рыбу очистить, удалить внутренности, плавники и головы, вымыть под проточной водой. Уложить нарезанных небольшими кусками карасей в чашу мультиварки. Морковь и лук очистить. Морковь нарезать кубиками, лук – полукольцами. Выложить на рыбу овощи. Приготовить заливку: смешать томатную пасту, растительное масло, сахар, перец, соль, уксус, добавить воду. Смесь перемешать до однородности. Рыбу залить соусом, установить режим «Тушение» на 5,5–6 ч. За это время кости должны стать мягкими. Горячую рыбу разложить в банки, закатать, поставить на стерилизацию на 1 ч 30 мин. Хранить не более 3 месяцев.

Палтус в томате

3–3,5 кг палтуса, 350 мл растительного масла, 3 ст. л. соли; для соуса: 4 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. паприки, 4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 1–2 ст. л. соли

Палтуса очистить, удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на куски. Засыпать рыбу солью и оставить при комнатной температуре на 20–25 мин. Затем соль смыть, рыбу обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить рыбу в стерильные банки. Приготовить соус. В томатную пасту влить воду, добавить соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 8—10 мин. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы он покрывал ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 10 мин, закатать и остудить. Стерилизовать банки 3 раза с интервалом в сутки.

Минтай в томатной подливе

3 кг минтая, 350 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, мука для панировки; для подливы: 3 кг помидоров, 500 г моркови, 3 ст. л. сахара, 8 горошин черного перца, 3–5 лавровых листьев, 1 ст. л. соли

Рыбу вымыть, обрезать хвост и плавники, отрезать голову и разрезать на порционные куски. Замороженную рыбу необходимо

медленно разморозить при комнатной температуре. Засыпать куски минтая солью и оставить на 20–30 мин. Затем соль смыть, рыбу обсушить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить рыбу в стерильные банки. Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь очистить и натереть на крупной терке. В томат добавить тертую морковь, соль, сахар, специи, довести до кипения и кипятить 8—10 мин. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрывал ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 20 мин, закатать и остудить. Стерилизовать 2 раза с интервалом в 24 часа.

Щука в оливковом масле

1–1,2 кг щуки, 100–140 мл оливкового масла, 1 ст. л. соли без горки

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, нарезать кусками. Рыбу посолить, положить в миску и поставить на 2 ч в холодильник. Разложить щуку в стерильные банки. Растительное масло довести до кипения, остудить на 5–6 °С и залить рыбу. Банки герметично закатать, поставить в автоклав на стерилизацию. После окончания термообработки остудить консервы в автоклаве.

Щука пряная в мультиварке

1,2–1,5 кг щуки, 1 ч. л. заварки черного чая, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, хмели-сунели, лавровый лист, 70 мл растительного масла, 3 ч. л. соли

Щуку выпотрошить, отрезать голову и плавники, тщательно вымыть. Нарезать тушку кусочками шириной 3–4 см, посыпать солью, перемешать, выложить в миску. Поставить рыбу в прохладное место на сутки. На дно кастрюли вылить половину растительного масла, выложить слоями рыбу, пересыпать слои специями. Заварить чай: 1 ч. л. заварки на 250 мл кипящей воды. Отлить 50 мл чая, добавить в него сахар и лимонную кислоту. Перемешать, чтобы кристаллики растворились, залить рыбу. Затем вылить оставшееся растительное масло, закрыть крышку мультиварки и установить режим «Тушение» на 50 мин. После окончания процесса крышку сразу не открывать, подождать, когда мультиварка немного остынет. Если щука не вполне готова – тушить еще 15 мин. Рыбу разложить в стерильные банки, укупорить, стерилизовать в 3 приема по 50 мин с перерывом в 24 часа.

Кефаль с помидорами и сладким перцем

650–700 г кефали, 200 г лука, 200 г помидоров, 200 г сладкого перца, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 ч. л. сахара, 80 мл растительного масла, соль по вкусу

Выпотрошить кефаль, отрезать головы, удалить плавники и хвост, нарезать кусками. Рыбу посолить, дать постоять 15 мин, а затем обжарить в растительном масле. Лук нарезать полукольцами, помидоры очистить от кожицы и нарезать дольками, у перца удалить семена и нарезать полукольцами. Лук обжарить, добавить перец и помидоры, перемешать, тушить еще 3–5 мин. Выложить овощную смесь к рыбе, перемешать, добавить соль, сахар, специи, тушить около 4 ч, иногда перемешивая. Горячую рыбу с соусом разложить в банки. Соус должен покрывать рыбу полностью, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию банок повторить 2 раза с интервалом в 24 часа.

Сардины со специями

700 г сардин, 100–120 г лука; для заливки: 5–6 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1½ ч. л. соли

У рыбы отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшка, очистить и вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами. В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Уложить рыбу в банки спинками вниз, перемежая слоями лука и пересыпая солью. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см. Аккуратно влить уксус. Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем часть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить вскипяченное растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Ставрида с луком в собственном соку

700 г небольшой ставриды, 150–180 г лука; для соуса: 1 ч. л. смеси перцев, 1–2 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, душистый перец, 70 мл растительного масла, 1½ ч. л. соли

У ставриды отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшка, очистить. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами. В стерильные банки положить на

дно лавровый лист, перец горошком, смесь перцев. Рыбу уложить в стерильные банки, перемежая кольцами лука и пересыпая солью. Банку заполнить таким образом, чтобы до края оставалось около 3 см. Влить уксус. Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50 мин. Затем четверть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить в воде.

Камбала со специями

1 кг камбалы, 300 мл растительного масла, ½ ч. л. тмина, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, душистый и черный перец горошком, 2 ч. л. соли

Камбалу выпотрошить, отрезать головы и плавники, нарезать кусками. Рыбу натереть солью и оставить на 1 ч. В стерильные банки уложить на дно специи, сверху – рыбу. Масло довести до кипения, залить камбалу, банки герметично укупорить. Поставить в автоклав и провести термообработку согласно инструкции. Консервы остудить в автоклаве.

Караси с овощами

1 кг карасей, 200 г моркови, 200 г лука, 300 мл растительного масла, 3 лавровых листа, черный и душистый перец горошком, 2 ч. л. соли

Карасей очистить, удалить головы и выпотрошить, нарезать кусками. Рыбу натереть солью, оставить на 30–40 мин. Разложить в стерильные банки, пересыпая рыбу специями. Лук и морковь нарезать средними кубиками, немного обжарить в растительном масле, выложить сверху на рыбу. Карасей и овощи залить закипевшим растительным маслом, герметично укупорить, поставить в автоклав и провести термообработку согласно инструкции. Готовые консервы остудить в автоклаве.

Карп в масле

700–800 г карпа, 60 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, 1 ст. л. соли

Карпа очистить, удалить голову, плавники, хвост. Рыбу нарезать кусками толщиной 2–3 см, натереть солью и оставить на 20 мин. Затем обжарить в растительном масле со всех сторон до образования золотистой корочки. На дно стерильной литровой

стеклянной банки положить перец и лавровый лист. Сверху выложить рыбу и залить маслом. До крышки должно оставаться 2–3 см. Закатать банки и стерилизовать в автоклаве по инструкции. Готовые консервы остудить в автоклаве.

Хек в масле

500–550 г хека без голов и внутренностей, 300 мл растительного масла, 5 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 ч. л. зерен горчицы, щепотка тмина, 1 ч. л. соли

Рыбу нарезать кусками, посолить, оставить на 1 ч. Масло вылить в глубокую кастрюлю, положить в него специи и довести до кипения. В кипящее масло положить рыбу на 1–2 мин, а затем вместе с масляным соусом выложить ее в стерильную стеклянную банку объемом 1 л. До края горлышка должно оставаться 2 см. Банку закатать, поставить в автоклав и провести термообработку согласно инструкции. Готовые консервы остудить в автоклаве и поставить на хранение в прохладное место.

Судак с сельдереем в белом вине

700 г судака, 100–130 г корня сельдерея; для соуса: 3 ст. л. белого сухого вина, 5 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1½ ч. л. соли

Удалить у судака голову и внутренности, не разрезая брюшка, очистить. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Нарезать рыбу кусками. Очищенный корень сельдерея натереть на крупной терке. В подготовленные банки положить на дно лавровый лист и перец горошком. Рыбу плотно уложить в банки, перекладывая слоем тертого сельдерея и пересыпая солью, сверху залить вином. Банку наполнить не полностью, оставить до края 2–3 см. Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем четверть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, добавить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить в воде.

Треска с чесноком и помидорами

2 кг трески, 2 кг помидоров, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. сушеного базилика, 4 бутона гвоздики, 4 лавровых листа, 2–3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 350 мл растительного масла

У трески удалить внутренности, обрезать хвост и плавники,

тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на порционные куски. Засыпать рыбу солью и оставить мариноваться при комнатной температуре на 15–20 мин. Соль смыть, треску обсушить, обжарить в разогретом масле до золотистой корочки. Добавить к рыбе нарезанные дольками помидоры, соль, сахар, специи. Тушить под крышкой 15 мин, затем добавить нарезанный пластинками чеснок. Через 3–5 мин снять с огня. Горячую рыбу в соусе разложить по банкам. Если соус не полностью покроет рыбу, долить горячего растительного масла. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Окунь в винно-чесночном маринаде

650–700 г окуней, 200 г моркови; для соуса: 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. белого сухого вина, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли

У рыб отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшка, очистить и вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Морковь очистить и натереть на крупной терке. На дно стерильных банок положить лавровый лист, перец горошком и очищенные зубчики чеснока. Уложить в банки рыбу спинками вниз, пересыпать слои рыбы солью и тертой морковью. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см, влить вино. Поставить банки в посуду для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем треть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, добавить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить в воде.

Приготовление колбас

Колбасы – любимое блюдо почти в каждом доме. Это отличный вариант для завтрака, сытное второе блюдо на обед, аппетитный перекус во время перерыва в работе. Колбаски из курицы и крольчатины подойдут для детского питания и для тех, кто соблюдает диету, сытные колбасы с жиром позволят быстро накормить проголодавшегося мужчину, прикопченные колбаски будут хорошей закуской, а сырокопченые или румяные жареные колбасы украсят праздничный стол.

Покупая готовую колбасу и сосиски в магазине, люди обычно даже не догадываются, что могут самостоятельно изготовить их дома, причем не имея особого оборудования и специальных навыков. Главное – желание и немного времени для изучения тонкостей техпроцесса. Стоит только один раз попробовать сделать сосиски или колбаски в соответствии со своими вкусами, и желание «колбаситься» на кухне будет возникать регулярно. Ведь что может быть вкуснее свежайшей домашней колбаски?

Освоив тонкости технологии и проверив силы на базовых рецептах, впоследствии можно будет фантазировать на колбасную тему сколько угодно. Но для начала нужно освоить технологию процесса, продумать и подготовить необходимое оборудование, материалы, инструменты и ингредиенты.

Выбор сырья, особенности технологического процесса

Для приготовления колбас используется только самое лучшее и свежее мясо и мясопродукты. Особенно важно учитывать это, если колбаса предназначена для длительного хранения. Кроме свинины, говядины и телятины используют баранину, конину, оленину, мясо домашней и дикой птицы и др.

Мясо может быть как свежее, так и замороженное. Однако для колбас длительного хранения мороженое мясо брать не стоит. Также в этом случае лучше избегать таких ингредиентов, как свиное сало, легкие, сердце, печенка, кишки, свиная кожа, свиная головизна, щековина, свежая кровь.

Берут мясо только от здоровых животных, причем не слишком молодых, поскольку молодое мясо не обладает достаточной плотностью и насыщенным вкусом и колбасы получатся слегка водянистыми. Если же в наличии есть только мясо молодых животных, его перед использованием нужно хорошо обсушить или, нарезав кусочками и посыпав третью общего количества соли, выдержать в холодном месте 22–26 часов.

Сало для приготовления колбасы должно быть упругим, но не замороженным. Лучше всего подходит сало шейной или спинной части, которое предварительно выдерживается 2–3 суток в прохладном помещении.

Кишки для колбасы лучше брать сразу после убоя скота, но можно купить свежие на рынке или приобрести специально обработанную, калиброванную и упакованную череву в интернет-магазине. При желании в специализированных точках или интернете можно приобрести и коллагеновую оболочку, а также бечевку, сетки, ветчинницы и все необходимое для производства колбас.

Для хозяек, которые дорожат временем и не хотят рисковать здоровьем близких, приобретая на рынке продукт, качество которого тяжело проверить, не имея должного опыта в этом деле, покупка готовой черевы или коллагеновой оболочки нужного диаметра – прекрасный выход из ситуации. Об этих материалах и их преимуществах мы еще расскажем.

Если кишки для колбасы планируется покупать на рынке, то нужно сразу определиться, какое именно изделие вы будете готовить, и соответственно подбирать сырье.

Говяжьи кишки (рис. 26) применяют для изготовления

практически всех видов колбас, но особенно хороши они для тех, которые предназначены для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных.

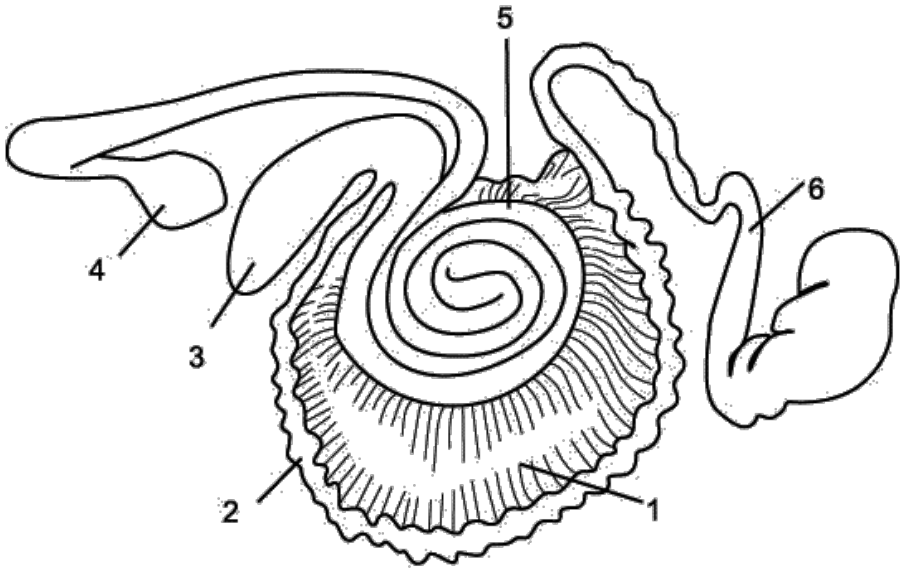

Рис. 26. **Комплект говяжьих кишок:**

1 – брыжейка; *2* – тонкие кишки (черева); *3* – слепая кишка (синюга); *4* – мочевой пузырь; *5* – толстые кишки (круга); *6* – желудок

Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинками: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из кролика, нутрии, а также для колбасных изделий с наполнителями: ливером, кровью, кашами и т. д. Бараньи кишки лучше всего подходят для изготовления тонких сосисок или колбасок типа охотничьих. Конечно же, кишки должны быть без повреждений, тщательно вымытые и очищенные.

Выбор мяса для колбасы требует определенных знаний. Как уже говорилось, молодое мясо за счет высокого содержания жидкости подходит меньше. Более старое, плотное и даже немного жесткое мясо даст более насыщенный вкус и низкую усадку, то есть оно не так сильно «садится» при термообработке.

Все мясо задней половины говяжьей туши, за исключением голяшек, – это лучшее первосортное мясо для приготовления колбас. Мясо передней части ценится меньше, его используют для колбас более низких сортов или смешивают с другими видами мяса. Замороженное мясо, прежде чем его обваливать, необходимо предварительно постепенно разморозить, но не

доводить до полного размягчения.

Свинина для колбасы выбирается иначе. Филе, срезанное со спины, идет на филейную колбасу. Мясо, срезанное с шейной части, тоже засаливают цельными кусками и используют для изготовления ветчинной колбасы. Из мяса, снятого с лопаток, грудинки и боков, делают первосортную колбасу, а межреберное мясо и бочки идут в колбасу более низкого сорта. Если животное мясной породы или недостаточно жирное, то все части туши идут на приготовление колбасного фарша.

Когда мясо для колбасы разделено на куски, его желательно разложить по сортам и провести **жиловку** (с помощью острого ножа удалить жилы, сухожилия, перепонки, крупные сосуды, а также те части, которые снижают качество колбасы и при варке которых образуется студень или клей). Чем тщательнее очищено мясо от этих частей, тем нежнее, вкуснее и питательнее будет приготовленная из него колбаса. При разделке очень жирных туш мясо желательно как можно тщательнее отделить от проросшего в мышцы жира, но – обратите внимание – к свинине это замечание не относится. При ее обработке удаляется только сало и грубые сухожилия. Снятый с туши свиньи жирный шпик также разделяется по качеству. Лучшим считается спинной шпик, а сало, снятое с груди, брюха и боков уступает ему по качеству.

Следующий этап – **приготовление фарша**: подготовленное и выдержанное мясо следует измельчить в кухонном комбайне или мясорубке, используя наиболее подходящие ножи (рис. 27), или порубить ножом на кусочки желаемого размера.

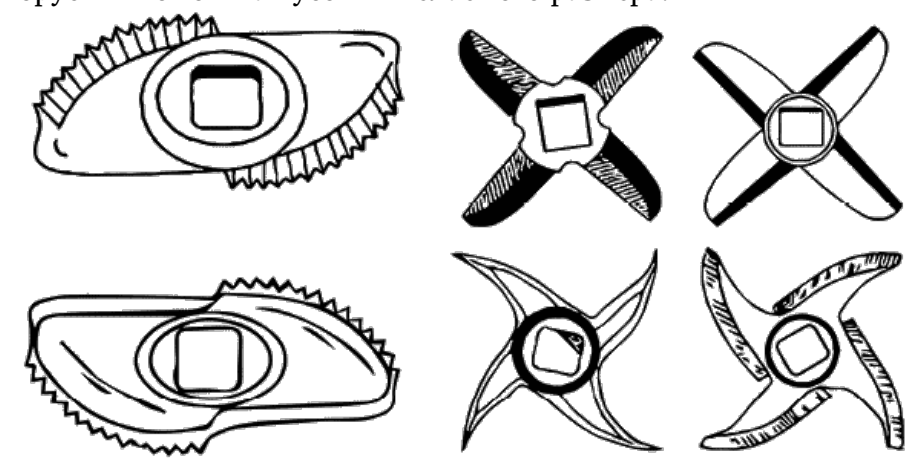

Рис. 27. **Различные ножи для ручных и электромясорубок**

После этого **подготавливают сало** (обычно шпик): его нужно нарезать пластами толщиной примерно 0,5 см, пласты сложить друг на друга и нарезать поперек полосками шириной 0,5 см,

чтобы получились прямоугольные брусочки. Сложить их по длине вместе и нарезать одинаковыми кубиками. Сало для колбас, предназначенных для жарки, нарезают мелкими кусочками шириной и длиной по 0,7–1 см и толщиной 0,5 см. Кроме сала, в измельченное мясо добавляют соль, пряности и все перемешивают в однородную массу.

Традиционно посолочная смесь состоит из соли, сахара, селитры и других вкусовых добавок, а также разнообразных специй.

Классические пропорции на 10 кг мяса:

- 280–320 г сухой соли;
- 20 г сахара;
- 4 г пищевой селитры;
- специи по вкусу;
- картофельный крахмал;
- вода.

Охлажденный фарш смешивают с крахмалом и водой и расфасовывают в оболочки, пока он еще холодный. Воду в фарш нужно вводить осторожно. Сначала из фарша формируется горка, в ней делается небольшое углубление, в которое постепенно, небольшими порциями вливается вода. После каждой порции воды масса тщательно вымешивается руками.

Крахмал обычно добавляют в вареную колбасу, сосиски и сардельки, а вода доливается в фарш и для вареных, и для полукопченых, и для копченых колбас. Вода обязательно должна быть прокипяченной и остуженной до комнатной температуры. Количество доливаемой воды зависит от качества мяса. Если оно сухое и липковатое, то потянет в себя больше воды, а фарш получится более вязким и качественным.

Недолив, как и перелив, приведет к ухудшению качества. При недостаточном количестве воды фарш получится слишком густым и рассыпчатым – его будет трудно набить в кишку, а после термообработки он легко вывалится при разрезании. Излишняя вода при обработке может отделиться от мясной массы и испортить внешний вид колбасы и ее качество, а также она будет хуже храниться и быстрее портиться, особенно летом.

После доливания каждой порции воды выдерживается пауза в 5 мин. Если после вымешивания и перерыва плотность и вязкость фарша не изменяются, прибавление воды нужно прекратить. В результате соединения качественного фарша и хорошей воды в нужном количестве должна получиться вязкая и эластичная, как тесто, масса, которая хорошо липнет к рукам, но достаточно легко с них стряхивается.

При вымешивании фарша с включениями сала важно не

переусердствовать: все ингредиенты должны распределиться равномерно, но не смешаться в единую массу. В противном случае кусочки шпика раздавятся и слишком засалят мясо.

Какие бы кишки ни использовались: свежие, соленые или сушеные – прежде чем разрезать их на части, надо проверить их целостность. Для этого кишку погрузить в теплую воду и в один из ее концов вдуть воздух. При этом все повреждения сразу же становятся заметны – из отверстий идут пузырьки. Именно в этих местах целесообразнее перерезать кишку. После проверки кишки разделяют на отрезки нужной длины и прочно завязывают шпагатом с одного конца.

Чтобы кишки были светлыми и без запаха, перед тем как наполнять фаршем, их рекомендуется положить в массу из натертого на мелкой терке картофеля и выдержать 15–20 мин, после чего еще раз промыть слабым раствором марганцовокислого калия. Затем каждую уложить на стол по отдельности, с одного конца сверху прижать к столу гладкой скалкой и с усилием протянуть кишку под ней как под прессом – так из оболочки выйдет лишняя влага. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы на кончиках станут неаппетитного сероватого цвета.

Наполнять оболочки фаршем можно вручную, но желательно использовать специальные насадки. Для копчения фарш набивается очень плотно, для варки и жаренья – чуть меньше, чтобы во время готовки оболочка не лопнула. По окончании набивки кишку следует примять рукой и перевязать свободный конец бечевкой. Затем полагается **провести осадку** колбасы – подвесить на некоторое время в прохладном, хорошо проветриваемом помещении с температурой около 0–2 ˚С. Особенно это важно для полуфабрикатов, которые подлежат копчению. Колбасы для жарки могут провисеть пару часов, чтобы фарш уплотнился. Полукопченые колбасы выдерживают до 6 суток, сырокопченые – 7—18 суток. Время осадки находится в прямой зависимости от толщины батонов: чем толще колбаса, тем больше времени требуется для осадки.

Завершающий этап – **термическая обработка** продукта. После осадки колба́сы и сосиски можно варить, жарить, подкапчивать, коптить и сушить.

Для получения *вареной колбасы* заготовки отваривают в достаточно большой емкости с чистой водой, в некоторых случаях готовят на пару. Перед варкой их обязательно просушивают в течение 1–2 ч или слегка подкапчивают при температуре 80–90 ˚С в течение 1–1,5 ч. Чтобы разогретый воздух выходил, не разрывая оболочку, ее следует наколоть в нескольких местах. Варка

колбасы происходит при температуре 80–85 °С, не допуская закипания. Длительность термообработки зависит от диаметра палки: тонкие колбаски и сосиски будут готовы через 40–50 мин, толстые – через 90—110 мин, а очень толстые в синюгах или желудках могут готовиться около 3 часов.

Готовность колбас определяют либо термометром, который в середине батона должен показывать не меньше 70 °С, либо с помощью прокола батона спицей или палочкой (как при запекании мяса). Готовую колбасу нужно охладить и просушить, подвесив в прохладном месте на 40–48 часов.

Жареные колбасы, как утверждают опытные гурманы, будут иметь более насыщенный вкус, если их обжаривать не на растительном масле, а на животном жире. Поэтому остатки жира после срезания излишков с мяса лучше не выбрасывать, а растопить и сохранить. Очень вкусными получаются колбасы, жаренные в смальце, растопленном курином или гусином жире.

Полукопченые колбасы хранятся дольше, чем вареные, потому что содержат меньшее количество воды. Так происходит из-за того, что подкапчиваются они два раза. Для начинки таких колбас обычно используется полужирная или жирная говядина и свинина. Так, для колбасы типа краковской понадобится 3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины и 3 кг жирной свиной грудинки. Готовым фаршем наполняют оболочку, причем набивать ее нужно не слишком плотно, чтобы при перевязывании она не лопнула. Колбасы подвешивают на просушку в прохладном помещении на 4–5 ч, после этого их перемещают в коптильню. Копчение длится 40–50 мин при температуре 60–90 °С. Затем колбасу снова оставляют на просушку на 1 ч, после чего отваривают до готовности при температуре воды 70–80 °С в течение 1 ч. Потом вновь просушивают в течение 3–4 ч и повторно коптят при температуре дыма 35–45 °С в течение 16–24 ч. Готовые колбасы должны остыть, подвялиться и созреть в течение 2–4 суток.

Можно приготовить полукопченую колбасу из одного сорта мяса: только говядины или свинины. Для говяжьей колбасы лучше использовать не очень жирное мясо животных не старше 5 лет. Такую говядину следует предварительно посолить, затем разделить на жирные и нежирные куски. Нежирное мясо дважды измельчить на мясорубке с мелкой решеткой, добавить сахар, пряности и крахмал, перемешать. После этого добавить жирное мясо, нарезанное ножом на небольшие кусочки, и еще раз перемешать, чтобы жир распределился равномерно.

В остальном технология не отличается от той, которая используется для колбас со смешанным фаршем. Для

приготовления свиной колбасы используется 4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика.

Твердые сырокопченые колбасы – продукт длительного хранения и изысканный деликатес. Чтобы они соответствовали этому описанию, готовить их следует только в холодное время года и сырье выбирать очень тщательно. Мясо для сырокопченых колбас надо брать от не очень старых нежирных животных. Оно должно быть свежим, но выдержанным после разделки 2–3 дня. Свинина от некастрированных самцов, размороженное мясо, посоленный обычным способом шпик не годятся для приготовления таких колбас.

Технология приготовления сырокопченых колбас достаточно простая. Мясо режется кусками по 200–300 г, засаливается (400 г соли на 10 кг мяса) и выдерживается при температуре 3–4 °С в течение 4–5 дней. Шпик измельчается мелкими кубиками, почти в крошку, и пересыпается солью из расчета 40 г соли на 1 кг шпика. Сало выдерживается в соли в холодном помещении 3–5 дней. Посоленное мясо пропускается через мясорубку вместе с измельченной аскорбиновой кислотой (на 10 кг говядины – 10 г кислоты, на 10 кг свинины – 5 г кислоты), сахарным песком (1 ч. л. на 10 кг фарша), молотым черным перцем и другими специями. Фарш тщательно вымешивается и в самом конце добавляется засоленный шпик.

Готовый фарш выдерживают на холоде 2–3 суток, причем так, чтобы слой фарша не превышал 10 см. Для изготовления сырокопченой колбасы берется оболочка диаметром не более 4,5 см. Если используются натуральные кишки, предпочтительнее говяжьи: они прочнее и плотнее. Набивать оболочку желательно как можно плотнее, чтобы внутри не оставалось воздуха. Палки нужно перевязывать как можно туже, с большим количеством поперечных перевязок, которые способствуют еще большему уплотнению фарша. Колбасу развешивают так, чтобы батоны не соприкасались друг с другом, и сушат в прохладном помещении 5—10 суток, в зависимости от диаметра батонов. Затем следует процесс холодного копчения, которое проходит при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–3 суток. Если диаметр батона более 4 см, то процесс может затянуться до 12 дней.

Готовые качественно прокопченные колбасы в итоге должны быть желтовато-бурыми, а в разрезе – красивого темно-красного цвета с глянцем. Поверхность колбасных батонов должна быть сухой и иметь выраженный аромат копченостей. Готовая колбаса плохо поддается сжатию. Если колбаса легко прожимается, это признак того, что она еще не готова. Даже после копчения

колбасу сразу есть нельзя: она должна созреть. Для этого деликатесы подвешивают в сухом прохладном помещении и выдерживают 26–30 дней. Во время сушки в местах перевязки может появиться плесень. Эти участки следует тщательно промыть соленой водой, протереть и продолжать сушку.

Во время сушки часть влаги из колбасы испаряется и она приобретает характерные для данного продукта вкус, аромат и цвет на разрезе, а заодно и необходимую твердость, способствующую продолжительному хранению.

Неизменной популярностью пользуются *ливерные* и *кровяные колбасы*, которые не хранятся продолжительное время. Для их приготовления используется кровь, печенка, рубец, легкие, обрезки мяса и кожи, губы, пятачки и т. д. Все эти ингредиенты не годятся для приготовления вареной, полукопченой и копченой колбас. Кроме того, нужно иметь в виду, что сырье для ливерных колбас, особенно рубец и легкие, является благоприятной средой для развития микроорганизмов. Поэтому все ингредиенты обязательно нужно отваривать не менее 2–3 ч, а жилки и шкуру —5–6 ч. По этой же причине в процессе приготовления нужно внимательно следить за температурой.

Ливерную колбасу можно готовить горячим и холодным способом. При холодном способе температура должна быть в пределах 0—10 °С, при горячем – 50–60 °С и выше. Эти температуры препятствуют развитию бактерий, находящихся в сырье. Если нет возможности создать необходимые условия, то за изготовление ливерной колбасы не нужно и браться.

Холодный способ так назван потому, что после варки все ингредиенты нужно быстро охладить до температуры 0–2 °С. В холодном виде сырье измельчается до нужной консистенции. В процессе в фарш добавляется уваренный бульон, остуженный до 18–20 °С. При этом температура смеси не должна подниматься выше 10–12 °С. На каждые 10 кг сырья необходимо добавить 200 г соли, 200–250 г лука, нарезанного кубиками и обжаренного до прозрачности, по ⅓ ч. л. молотого черного и душистого перцев.

Перед варкой сырое мясо, предназначенное для изготовления ливерной колбасы, необходимо подготовить. Обрезки свиного мяса и щековину очистить от желез, кровоподтеков и сухожилий, нарезать кусками толщиной не более 1 см. У печенки вырезать желчные протоки, удалить поверхностную пленку и нарезать кусочками такого же размера. Подготовленное сырье выложить в дуршлаг, опустить его в кипящую воду и держать в течение 15–20 мин, пока мясо не приобретет цвет отварного – утратит красноту. Затем продукты нужно быстро охладить до 0–2 °С. Лук мелко нарезать и обжарить на свином жире. Все мясопродукты

после охлаждения и обесцвечивания пропустить через мясорубку с мелкой решеткой или измельчить в кухонном комбайне. Процедуру повторить, причем второй раз добавить к фаршу бульон, соль, обжаренный лук, пряности и хорошо вымешать. Готовой начинкой плотно наполнить подготовленную оболочку и варить колбасу при температуре 80–90 °С. Внутри батона температура должна быть не ниже 75 °С. Процесс в зависимости от диаметра изделия может длиться 30–80 мин. После этого колбасу необходимо сразу же остудить под проточной водой, чтобы она затвердела, стала плотной, а потом положить для окончательного дозревания в холодильник и выдержать при температуре 0–2 °С.

Горячий способ предполагает переработку сырья в горячем состоянии сразу после варки. Сырье после первичной термообработки в горячем виде измельчают с помощью мясорубки или кухонного комбайна, в процессе в фарш добавляют бульон, подогретый до 85–90 °С. После этого фарш горячим нужно вложить в оболочку и утрамбовать, чтобы в ней осталось как можно меньше воздуха. В процессе наполнения фарш не должен охлаждаться ниже 45–50 °С, иначе колбаса начнет быстро портиться. Затем колбасу отваривают, как указано выше, и быстро охлаждают под проточной холодной водой или в воде со льдом. Если батоны будут остывать медленно, внутри начнут развиваться микроорганизмы и колбаса начнет закисать буквально через несколько часов. Хранить такой продукт нужно в холодильнике не более 3 дней.

Ливерную колбасу после отваривания можно немного прокоптить. Обработка должна проводиться дымом с температурой 20–22 °С 10–12 ч. Таким способом можно улучшить вкус продукта и продлить срок хранения до недели.

Для приготовления *кровяных колбас* понадобится свежая кровь свиньи, быка или теленка, хотя последняя не очень хорошо затвердевает и поэтому используется реже. Свежую кровь, собранную при убое животного, необходимо немного подогреть и перемешать деревянной палкой, чтобы собрать нити фибрина, способствующего сворачиванию крови – дефибринированная кровь лучше сохраняется и может использоваться для приготовления колбас. Если в кровь в процессе дефибринирования добавить соль (на 1 кг крови – 1 ст. л. соли) и тщательно перемешать, ее можно будет хранить в закрытой посуде в холодильнике несколько часов. Проверить, пригодна ли она для приготовления колбасы, просто: кровь необходимо взболтать, затем процедить и налить чайную ложку на ладонь. Если она равномерно окрашивает ладонь, легко растекается, то ее

можно использовать. Если на коже не остается красного следа или при перекатывании на руке капля будто съеживается – кровь испортилась.

Кроме самой крови для изготовления колбасы понадобятся и другие ингредиенты: мясная обрезь с шеи и других частей туши, шпик со шкуркой, мягкие части головы, сухожилия. Согласно традиционному рецепту, на 1 кг крови понадобится около 500 г мясных обрезков. Их рекомендуется нарезать помельче вместе с жиром, затем отварить или обжарить в свином жире, пропустить через мясорубку и добавить специи по вкусу. Часто в фарш для кровянки добавляется каша (обычно гречневая, перловая или рисовая), однако она не является обязательным ингредиентом. При использовании каши кровь, мясо и саму кашу нужно брать примерно в равных количествах.

Приготовленный фарш смешать с кровью, которую предварительно процеживают через дуршлаг или сито, застеленные марлей. Если на марле остаются сгустки, их можно протереть или пропустить через мясорубку и добавить в фарш. Подготовленную оболочку не слишком плотно набивают получившейся начинкой, а концы завязывают бечевкой или шпагатом. Кольца или батоны укладывают в большую посуду, заливают водой и варят при едва заметном кипении 1,5–3 ч в зависимости от размера и диаметра колбас. В процессе обработки батоны желательно осторожно проткнуть иголкой в нескольких местах, чтобы они не лопнули. Готовность кровянки также определяется с помощью прокола. Из отверстия при сжатии готовой колбасы вытекает прозрачный сок; если он розоватый, кровянистый – нужно продолжить варку.

Сваренную колбасу лучше сразу переложить в дуршлаг, чтобы стек бульон, и подвесить для охлаждения. Также кровяную колбасу запекают в духовке в форме, смазанной жиром. Продукт можно хранить только в холодильнике и не более 3 дней.

Необходимые материалы, инструменты и оборудование

Самые необходимые инструменты и приспособления для приготовления колбас есть у любой хозяйки на кухне: ножи, мясорубка с несколькими решетками или кухонный комбайн, дощечки, посуда для варки, формы и противни для запекания. Но часть оборудования, возможно, придется приобрести. Это насадки для мясорубок, позволяющие набивать оболочки колбас, колбасные шприцы разной конструкции, ветчинницы или даже кухонную мини-коптильню. Также понадобятся и материалы, без которых не обойтись:

- кишки (свежие или уже обработанные и подготовленные к набивке);
- коллагеновые оболочки;
- шпагат или бечевка для вязки;
- сетка для колбасы и ветчины.

Если раньше все эти материалы приобретались на рынке в разных точках, а сетку так и вовсе невозможно было найти, то сейчас кулинарам, которым хочется полакомиться домашней колбасой, ветчиной или сосисками, не обязательно бегать по рынку в поисках кишок подходящего качества и диаметра, специальной бечевки и сетки. Теперь все это, а также специи и функциональные добавки можно приобрести как в специализированных магазинах, так и в интернете на сайтах для кулинаров-колбасников.

Особенности подготовки натуральных кишок к наполнению колбасным фаршем и рекомендации по выбору покупных натуральных и коллагеновых оболочек будут приведены ниже.

Если для приготовления колбасных изделий используются *натуральные кишки*, то нужно быть готовым к тому, что их превращение в презентабельную оболочку для колбасы – процесс довольно трудоемкий и сложный. Первый этап – **отделение кишки**.

Если кишки берутся свежие, сразу после убоя животного, то спускающийся от желудка и покрывающий кишки сальник нужно оторвать руками, перевязать кишки сразу после желудка и перед слепой кишкой и отделить кишечник от других органов пищеварительного тракта (рис. 28).

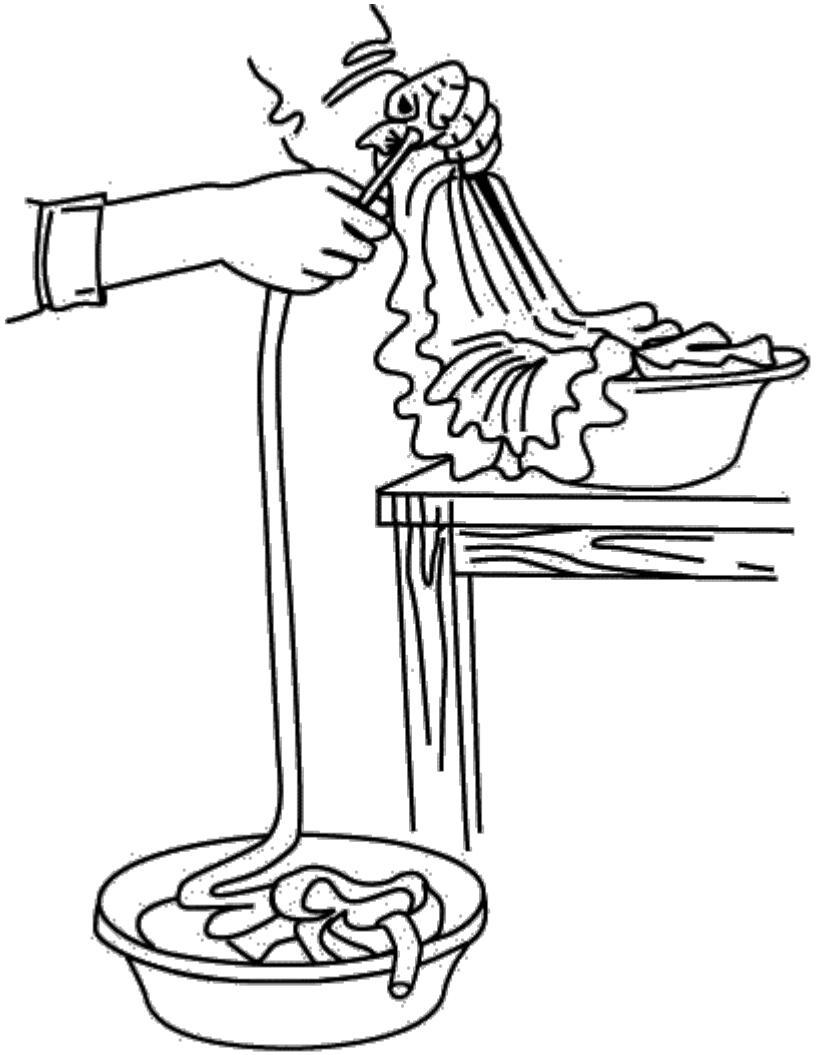

Рис. 28. **Отделение свиных черев**

Говяжьи кишки после отделения нужно положить в широкую просторную посуду, отделить мочевой пузырь, выжать из него все содержимое. Затем в него необходимо несколько раз залить воду, прополоскать и отжать, чтобы устранить специфический запах. Потом черева – тонкие кишки – очищают от жира и разрезают на две части.

Далее, сложив каждую часть пополам, отжимают их содержимое. Выдавливание производят сначала от сгиба к краям, а потом от краев к сгибу, затем сгиб разрезают и в отверстие выдавливают остатки содержимого кишок. Следующий этап – промывание водой.

Синюгу – слепую кишку – тоже следует отрезать до начала

промывания черевы. Это необходимо делать очень осторожно, чтобы не загрязнить ее содержимым другие части кишечника. Необходимо дважды на расстоянии 2 см сделать перевязки и разрезать кишечник между ними. Из синюги также отжимают содержимое и ее тщательно промывают водой.

После удаления слепой кишки отделяют часть толстого кишечника – круга. Круга отжимают и прополаскивают водой. Промывание осуществляется струей теплой воды, которую пропускают сквозь кишечник, пока из него не перестанут вымываться остатки пищи и каловые массы.

Следующий этап – **выворачивание кишок**. Толстый кишечник можно вывернуть наизнанку руками без особых затруднений, если разрезать на куски длиной 70—100 см. С тонким дело обстоит сложнее, поэтому часто процедуру выполняют с помощью деревянной палки подходящего диаметра около 80 см длиной (рис. 29). Нижний конец палки фиксируют между коленями, а на верхний надевают один из концов кишки. Его необходимо придерживать и осторожно выворачивать кишки наизнанку, собирая их складками на палке. Когда вывернутым окажется достаточно большой участок кишечника, его можно обрезать и повторить процедуру с оставшейся частью.

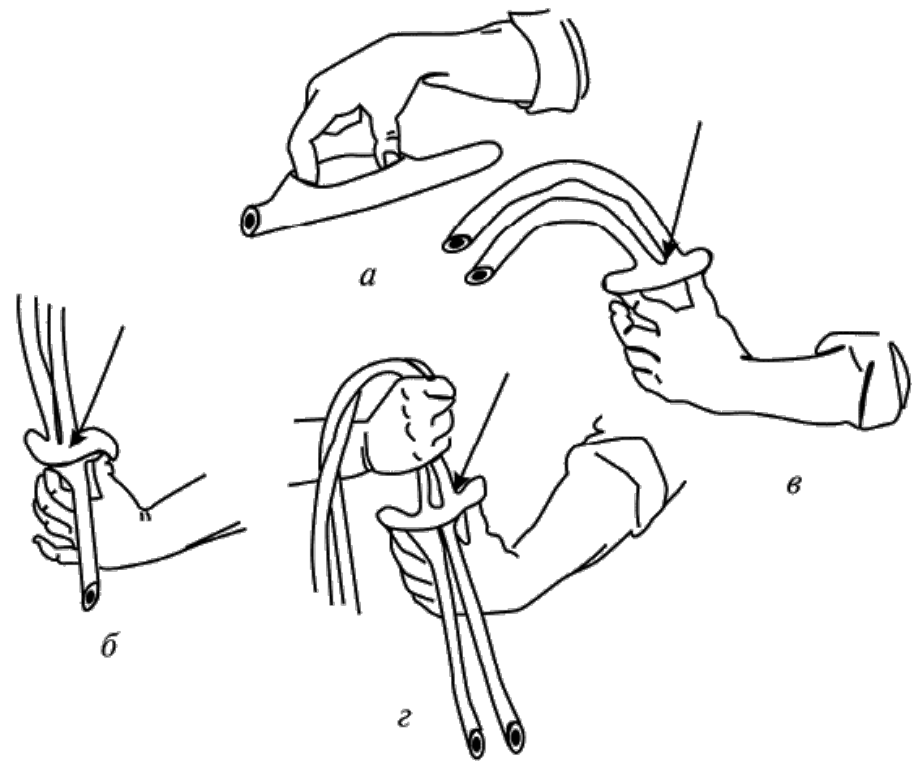

Рис. 29. **Выворачивание тонких кишок:**

а – первоначальное положение пальцев левой руки; *б* – положение, в котором начинают лить воду (стрелками указано место, куда помощник должен лить воду); *в* – начало выворачивания кишки; *г* – положение рук в процессе выворачивания кишки

С вывернутых кишок нужно осторожно соскрести тупой стороной ножа или специальным инструментом слизистую оболочку – шлям. После этого их снова тщательно **промывают** теплой **водой**, а затем холодной. В холодной воде их нужно оставить на 24 ч. В воду для промывания для повышения эффективности процедуры можно добавить немного соды или уксуса.

Затем промытые кишки **выворачивают** на лицевую сторону и **проверяют на целостность.** Уже описанный способ с помощью воды и продувания сквозь кишки воздуха является наиболее простым и действенным.

Если колбасу планируется делать через день-два, промытые кишки можно залить холодной водой и держать в таком виде до использования. Перед наполнением фаршем их необходимо вынуть из воды, дать ей стечь, а кишки немного просушить. Правильно очищенные кишки плотные и прозрачные, как лист пергамента.

Очистку и обработку бараньих кишок – черевы и слепой кишки – проводят по аналогии с говяжьими. У свиных кишок черева легко отделяется рукой без помощи ножа, а обработка проходит так же, как описано выше. Кишок от одной свиньи достаточно, чтобы использовать без остатка 15–17 кг колбасного фарша. Для колбас и других мясных деликатесов могут использоваться и свиные желудки. Обрабатывают их по той же технологии, которая описана, а при необходимости длительного хранения засаливают.

Засолить впрок можно и кишки, а еще практикуется высушивание оболочек для колбас. Для засолки вычищенные и промытые, но не вывернутые на лицевую сторону кишки связать пучками по 4–6 штук, обсыпать со всех сторон мелкой солью, уложить в емкость, засыпать солью и оставить на наклонной поверхности, чтобы в процессе засаливания рассол стекал и не размачивал кишки. Обычно рассол стекает за 8—12 ч, после чего кишки можно вынуть из соли, переложить в сухую чистую емкость, плотно закрыть и хранить на холоде при температуре 2—10 °С. Небольшое количество кишок можно просто засыпать в емкости солью, закрыть и хранить в холодильнике рядом с морозильной камерой несколько недель. Перед использованием

их нужно вымочить в теплой воде, слегка подкисленной уксусом, в течение 2–3 ч. Затем еще раз промыть холодной водой и вывернуть лицевой стороной наружу. После качественной засолки по всем правилам вымоченные оболочки должны быть прочными, светло-розового цвета и со специфическим запахом свежепросоленного мяса.

Сушеные кишки готовят следующим способом: через трубочку их надувают воздухом, отверстие завязывают шпагатом, а получившиеся «пузыри» развешивают на просушку в хорошо проветриваемом помещении или на открытом воздухе. При этом следует позаботиться о защите сырья от насекомых и пыли. В конце сушки готовые оболочки должны быть совершенно сухими на ощупь, прозрачными и шуршать на пальцах. Из высушенных кишок выпускают воздух, сматывают в рулоны и хранят в плотно закрытой упаковке, чтобы до сырья не добралась моль и другие вредители. Перед использованием сухие кишки разматывают и вымачивают в холодной воде до возвращения эластичности. Однако после сушки, как отмечают специалисты, прочность оболочек снижается, поэтому для длительного хранения предпочтительнее использовать метод засолки.

Осваивать такую сложную и не слишком приятную работу, как очистка кишок животных, хочется не всем. Поэтому, если времени немного, а полакомиться домашними сосисками или колбасой хочется, можно использовать покупные: свиную или говяжью череву, коллагеновые витые оболочки разного диаметра.

При покупке обратите внимание на калибр (диаметр) черевы. Наиболее популярными являются калибры 32/34, 36/38, 38/40, 40/42.

Классическая свиная черева прекрасно подходит для всех способов обработки колбас: жарка, варка, запекание, копчение и гриль. Тонкие стенки оболочки позволяют есть ее вместе с продуктом, полностью передавая вкус дыма и специй или ароматного масла.

Заявленный калибр покупной черевы не всегда идеально соответствует фактическим размерам, поскольку берутся средние показатели. Анатомические особенности животных на самом деле таковы, что диаметр может колебаться в пределах 1–1,5 см.

Череву калибром 32/34, 36/38 обычно используют для колбасок и сарделек, для достаточно тонкой вареной и жареной колбасы. Говяжью череву с большим калибром – 38/40, 40/42 – применяют для приготовления суджука, кровяных и полукопченых колбас.

Свиную и говяжью покупную оболочку перед использованием следует промыть в теплой воде, потом замочить на 3–8 ч перед

набивкой для устранения вкуса и запаха морской соли.

Существуют и большие диаметры черевы, но в домашнем применении они менее удобны: батоны получаются толстыми, объемными, их сложно равномерно проварить, прокоптить или запечь, труднее проверить готовность продукта. Да и порции получаются очень большими.

Коллагеновая оболочка для колбас и сосисок имеет свои преимущества. Во-первых, она бывает разного калибра, всегда точно соответствующего маркировке, и продается отрезками разной длины: от 2,5 до 10 м. Коллагеновая превосходит натуральную оболочку по прочности и бактериальной чистоте. Перед использованием ее не нужно на долгое время замачивать. При этом вещество паро– и газопроницаемое, поэтому в фарш беспрепятственно проникают ароматические вещества из воды, масла или дыма. Перепадов температуры она тоже не боится, можно использовать для набивки как охлажденный фарш, так и горячий.

Коллагеновые волокна, получаемые из шкур крупного рогатого скота, тщательно очищаются и обрабатываются, поэтому оболочка получается тонкая, нежная, ее можно есть вместе с продуктом: она легко надкусывается и разжевывается.

Такая разновидность колбасных оболочек преимущественно выпускается в форме гофрированных гильз определенного диаметра, герметично упакованных, чтобы предохранить оболочку от пересыхания и механических повреждений.

Хранят такую оболочку не обязательно в холодильнике. Она может успешно лежать при температуре 15–20 ˚С и влажности 60–70 %. Можно положить оболочку и в морозильник – тогда срок ее использования становится максимально долгим. Однако перед тем как применять ее по назначению, нужно выдержать при комнатной температуре 48 ч в закрытой упаковке, иначе целостность при использовании может быть нарушена.

Часто такой вид оболочек комбинируется с хлопчатобумажным шнуром. В процессе формовки оболочка растягивается под давлением фарша, а шнур за счет слабой растяжимости препятствует равномерному распределению начинки и образует на батоне аппетитную «сеточку», которая делает колбасу более привлекательной внешне.

Белковую оболочку перед наполнением нужно ненадолго опустить в воду (время обычно указано в инструкции). Категорически запрещается замачивать ее на продолжительное время и хранить в мокром состоянии. Традиционно замачивание осуществляется в воде или солевом растворе, который делает оболочку немного более прочной, но с другой стороны – более

жесткой, склонной к растрескиванию.

Термообработку колбас и сосисок, которые приготовлены с использованием коллагеновой «одежки», можно проводить по традиционной схеме, но следует помнить, что при температуре обжарки или копчения выше 80 °С происходит разрушение коллагена и оболочка может разорваться. По той же причине температура варки не должна превышать 65 °С. Доваривание можно производить при температуре 75–80 °С. Для жарки и горячего копчения такую оболочку лучше не использовать. Материал дает термоусадку, что позволяет сохранить форму изделия при охлаждении и хранении, исключая образование пустот и бульонных отеков.

Если за один раз оболочка не использовалась полностью, остаток нужно упаковать в целлофан и плотно завязать, чтобы избежать пересыхания, отсыревания и заражения микроорганизмами.

Пятнадцати метров оболочки небольшого калибра обычно хватает на 9—12 кг сарделек, небольших вареных или сыровяленых колбасок. Лучше всего использовать этот материал для сыровяленых, сырокопченых, варено-копченых, полукопченых изделий, вареных колбас, ветчин в оболочке, сарделек, колбасных изделий из птицы.

Самым простым, но довольно трудоемким способом **наполнения выбранных оболочек** начинкой является *ручная набивка*. Фарш берется правой рукой, а пальцами левой руки расправляются края кишки. При набивке фарша левую руку с кишкой подводят к правой, которой выжимают фарш из горсти внутрь. Эту процедуру нужно повторять, пока весь объем не заполнится фаршем и батон не приобретет нужную форму.

Гораздо удобнее для набивки кишок использовать специальное приспособление – *шприц* (рис. 30, *а*). При шприцевании колбас один конец кишки завязывают шпагатом, а другой надевают «гармошкой» на цевку шприца, наполненного фаршем. Заполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы между комками фарша не оставалось воздуха, поскольку в колбасе окажутся пустоты, в которые во время термообработки будет собираться жидкость. Кишку, надетую на шприц, нужно прижимать левой рукой, а правой давить на поршень шприца, вдавливая фарш в кишку. Делать это надо осторожно и равномерно. Сначала на поршень надавливают слабо, чтобы убедиться, что фарш поступает в оболочку нормально и равномерно, а затем давление можно усилить. Для получения красивой и качественной колбасы важно, чтобы вдавливание фарша поршнем производилось непрерывно, без остановок.

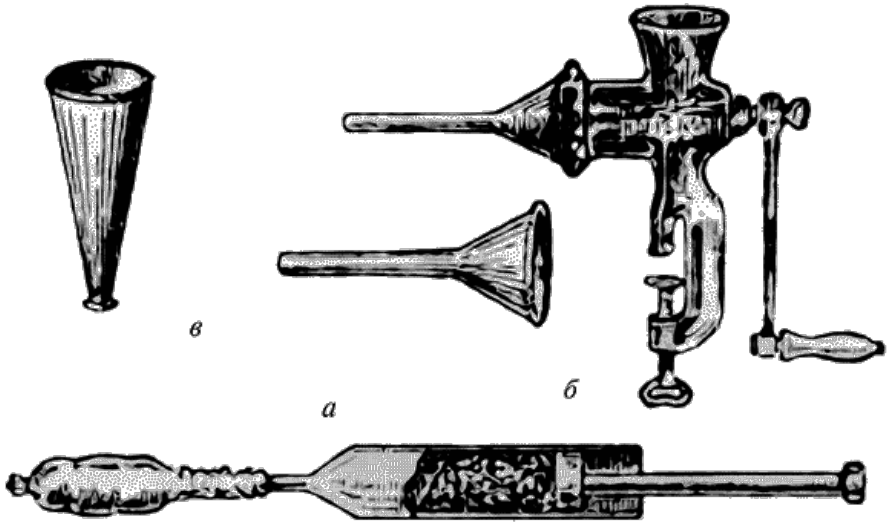

Рис. 30. **Приспособления для набивки кишечной оболочки колбасным фаршем:**

а – простейший шприц; *б* – мясорубка с цевкой; *в* – рожок

Колбасный шприц может быть горизонтальным и вертикальным. Эти приспособления обычно имеют достаточно массивное основание и фиксируются на столе при помощи струбцин. Лучше всего использовать конструкции из нержавеющей стали: они прочнее, устойчивее и надежнее в эксплуатации. Это очень простой в обращении инструмент. Колбасный шприц позволяет полностью сохранить рисунок фарша для структурных сервелатов или сыровяленых колбас, не перетирает фарш и шпик вареных колбас, так как внутри шприца на фарш воздействует поршень, а не шнек, как в мясорубке. Шприц идеально подходит для заполнения мясной начинкой оболочек любого типа. С помощью колбасного шприца можно за считанные минуты выбить 5—10 кг колбас или сосисок. У качественных моделей диск толкателя снабжен специальной манжетой, исключающей обратное выдавливание фарша, а также выпускным клапаном, который не дает воздуху попадать в колбасную оболочку.

Набивать колбасы можно с использованием *мясорубки* (рис. 30, б). Для этого применяется специальная насадка-цевка в виде рожка или воронки, которую можно купить вместе с мясорубкой или отдельно от нее, а также изготовить самостоятельно. При самостоятельном производстве, как правило, используется пищевая жесть. При вырезании заготовки из металла нужно учитывать, что бортик насадки должен

совпадать с размерами зажимного кольца мясорубки так, чтобы она была плотно притянута к корпусу мясорубки. Трубка воронки должна иметь диаметр 2–3 см. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимаются решетка и нож, прикручивается воронка, а на трубку надевается незавязанный конец оболочки и собирается «гармошкой». Из фарша следует сформовать небольшие комки, укладывать в мясорубку и, вращая ручку, проталкивать его в оболочку. Необходимо следить, чтобы в нее вместе с фаршем не попал воздух. Наполнять оболочку нужно настолько туго, насколько этого требует рецепт. Наиболее плотно набивают колбасы для последующего копчения, в процессе которого их объем заметно уменьшается. Колбасы, которые предполагается варить или жарить, можно утрамбовывать сравнительно слабо, иначе из-за расширения фарша под влиянием температуры оболочка может лопнуть.

Для любителей домашней ветчины в доме пригодится очень удобное устройство – *ветчинница*. Это цилиндрическая пресс-форма для приготовления в домашних условиях ветчины, куриных и рыбных рулетов, сальтисонов, прессованного мяса и других деликатесов. Можно использовать разные сорта мяса или рыбы, фарш, начинять ветчину оливками, перцем, яйцом, морковью, сыром, грибами и т. д. Принцип действия конструкции очень простой. При уваривании любое мясо уменьшается в объеме, а ветчинница обеспечивает постоянное плотное сдавливание сырья с помощью пружины. Это позволяет приготовить ветчину или рулет идеальной формы, который не разваливается после приготовления и во время нарезания. Обычно в центре крышки прибора предусмотрено отверстие, через которое можно поместить термометр со щупом для прямого измерения температуры продукта. Главное достоинство устройства – простота использования, а готовый продукт при этом получается красивым, сочным и ароматным.

Следующий этап – **вязка колбас**. Для этого процесса рекомендуется использовать специальный *хлопчатобумажный* или *джутовый шпагат*. Натуральные волокна повышенной прочности не рвутся даже при нагревании и влажности, не линяют, не дают ворсинки, и это позволяет их использовать и в процессе приготовления вареных и жаренных колбас, и при копчении. При копчении качество шпагата имеет особое значение, потому что при длительном подогреве волокно может порваться и изделие упадет вниз, на опилки, в поддон или очаг, и достать его в разгар копчения будет непросто.

Толстые батоны обычно формуют в виде ровных палок. Способы вязки при этом рекомендуются такие, как показаны на

рис. 31.

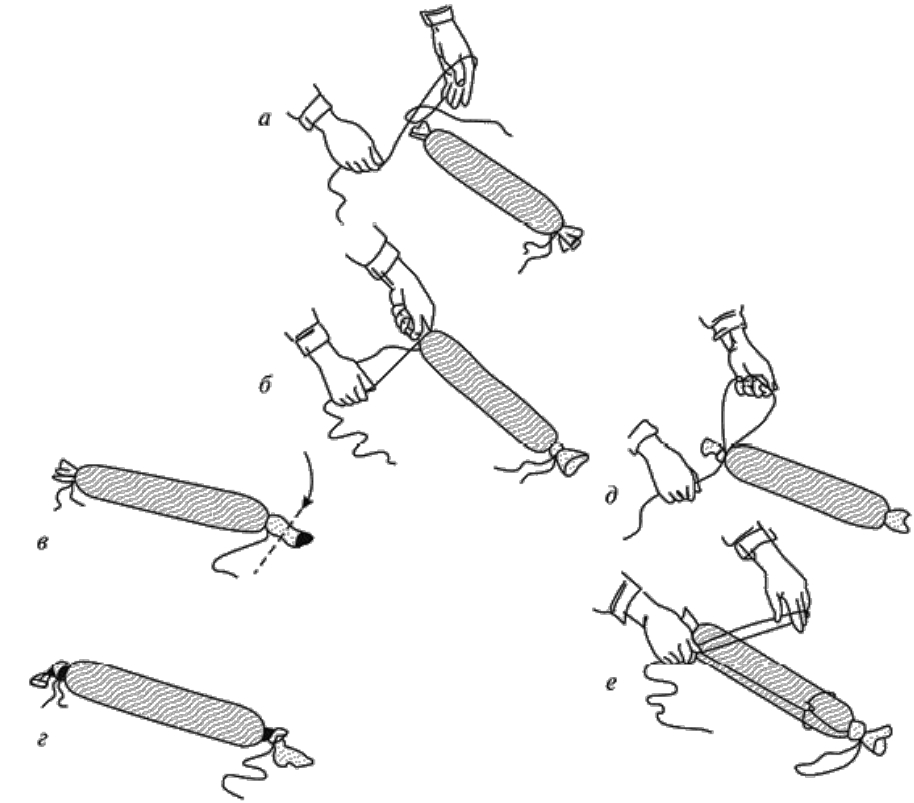

Рис. 31. **Последовательность приемов вязки прямых колбасных батонов:**

а, б – завязывание первой перевязки; *в, г* – завязывание второй перевязки и образование пупка; *д* – петля для подвешивания колбасного батона; *е* – дополнительные перевязки для толстых батонов

Сначала делается петля и надевается на левую руку, которой сжимают фарш в оболочке. Затем нужно опустить петлю на край оболочки и правой рукой туго затянуть ее на конце. Через 1–2 см сразу делается еще одна затяжка, чтобы сделать крепление более надежным. В результате образуется «пупок». Теперь можно сделать из шпагата узел и подвесить изделие на просушку, копчение и хранение. Чтобы лучше зафиксировать толстые тяжелые батоны, можно сделать по длине еще 2–4 перевязки и петлю на другом конце. Если изделие тонкое и достаточно длинное, его концы можно связать вместе и получить колбасу-кольцо. Последовательность процесса показана на рис. 32.

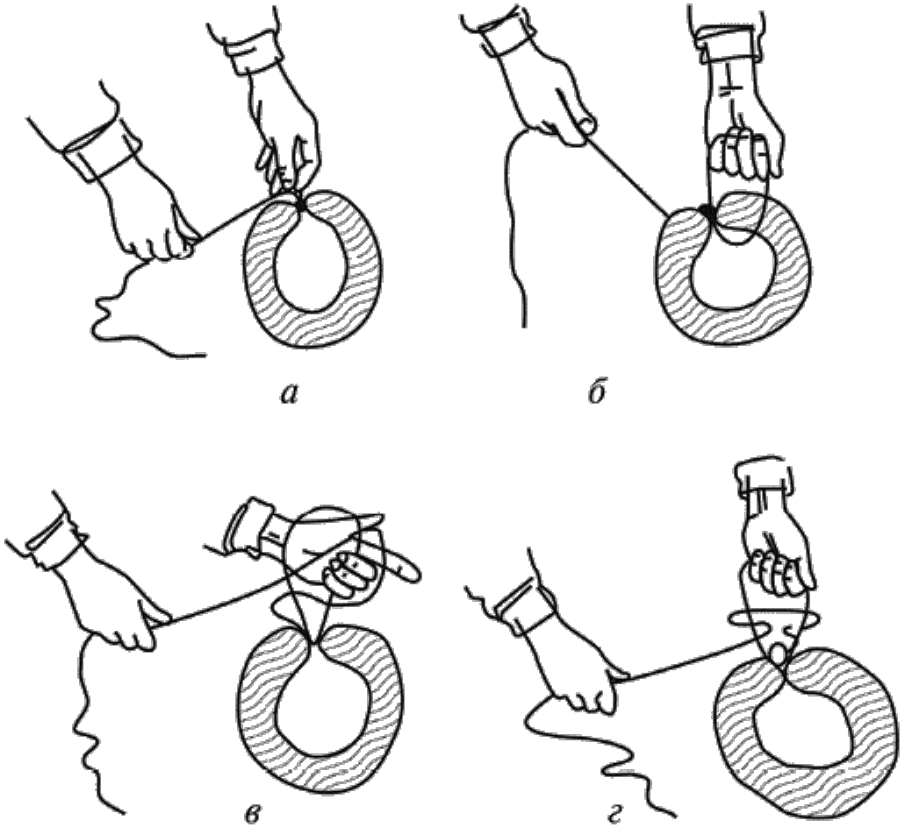

Рис. 32. **Последовательность вязки колбас кольцами:**
а – затяжка петлей обоих концов колбасы; *б, в, г* – приемы образования петли для подвешивания колбас на палку для подвяливания и копчения

Чтобы в процессе варки, жарки или копчения оболочка не лопнула, ее необходимо наколоть тонкой иглой в нескольких местах между перетяжками бечевкой.

В продаже можно найти *сетку*, предназначенную для формовки мясных рулетов, кусков копченого мяса и вареных колбас. Она используется для того, чтобы закрепить между собой слои мясного рулета или придать форму мясному ореху из небольших кусочков. Ее удобно использовать для запекания или копчения цельномышечных больших кусков мяса или рыбы. В сетке удобно вялить куски мяса, ведь обвязывать их уже ничем не нужно – достаточно поместить кусок мяса или рыбы в сетку и подвесить ее на крючок. Использование сетки обеспечивает деликатесам отличный внешний вид и экономит время и силы, которые тратятся на обвязку изделий. Сетка удобна тем, что с ней справится любой, даже неподготовленный новичок без

предварительного изучения схем вязки колбасных узлов и оттачивания навыка на практике. Кроме этого, благодаря эластичности сетка является естественным прессом, позволяющим сделать продукт, сложенный из кусочков, плотным и цельным, не разваливающимся при разрезании.

Для приготовления вареного продукта куски мяса или рыбы, филе или рулет желательно сначала обернуть коллагеновой пленкой, а потом помещать в сетку. При копчении этого делать не нужно. Однако в этом случае диаметр и размер ячеек должен быть таким, чтобы кусочки не выпадали, а сама сетка выполняла не только формовочную, но и прессовочную функцию. Хранить этот материал нужно в тепле, при температуре не ниже 10 °С, в месте, защищенном от прямых солнечных лучей.

Выбор специй и добавок для колбас

Чтобы колбаски, сосиски, сервелат, рулет, ветчина и сырокопченая колбаса были действительно вкусными, кроме качественного мяса, птицы или рыбы понадобятся специи и специальные добавки. Все ингредиенты, о которых будет рассказано ниже, можно найти в специализированных магазинах или интернете. Но чтобы понимать, что именно и в каком количестве вам нужно, лучше заранее изучить особенности каждой добавки и подобрать те, которые нужны именно вам.

Соль

Это древнейшая универсальная приправа. Она делает вкус мяса и рыбы более выраженным и практически всегда применяется при заготовке мяса и рыбы. Кроме того, является антисептиком и консервантом.

В последнее время в продаже появились новые виды соли: розовая, гималайская каменная, французская копченая, морская. Для копчения их лучше не использовать, так как в некоторых случаях добавки могут сократить срок хранения продукта. При изготовлении вареных колбас класть в фарш ароматическую соль можно, однако в процессе термообработки аромат может заметно ослабеть. Опытные колбасники предпочитают использовать чистую соль и сдабривать деликатесы отборными специями или даже целыми букетами пряностей.

При расчете соли и порций необходимо учитывать, что колбаса ужарится, уварится или усушится на 10–20 %, поэтому соли нужно класть меньше на 10–20 %, поскольку после приготовления вес порции будет меньше веса заложенного фарша. Соль для жареных, запеченных колбас закладывается из расчета 1,8 % к массе всего фарша (после ужарки на выходе получится около 2,1 %). Для сыровяленых колбас соль закладывается из расчета 2,5 % – после усушки в колбасе будут необходимые 2,8–3 %. Такой высокий процент соли нужен, чтобы она выполняла не только вкусовую, но и консервирующую функцию и обеспечивала подавление роста патогенных бактерий.

Часто опытные кулинары добавляют в фарш для улучшения вкуса и продления срока хранения и другие ингредиенты: сахар, пищевую селитру, нитритную соль, аспик, аскорбинат натрия, стартовые культуры для сырокопченых и сыровяленых колбас и т. д.

Нитритная соль

Она применяется для посола сыровяленых колбас и любых колбас стандартного розово-красного цвета. Нитритная соль представляет собой смесь нитрита натрия с поваренной солью в определенных пропорциях. Благодаря ей успешно удается предотвратить рост патогенных бактерий и не допустить появления в мясных продуктах токсинов ботулизма. Особенно этот факт важен, если вы хотите самостоятельно сделать в домашних условиях сыровяленый мясной продукт. Стоит учитывать, что в больших количествах этот продукт является ядом. Однако мало кто может пострадать от передозировки нитритной соли, поскольку непригодный к употреблению мясной или рыбный деликатес оказывается настолько соленым, что есть его просто невозможно.

Применение этого вещества помогает улучшить конечный вкус продукта, подчеркивая особенный вкус мяса и придавая ему оттенок ветчинности. Нитрит натрия проявляет также активное антиокислительное действие по отношению к жирам, это его свойство поможет увеличить сроки хранения изделия. Нитритная соль в последнее время активно используется как безопасная замена пищевой селитры.

Необходимо отметить, что при созревании фарша и термообработке колбас массовая доля нитрита натрия в готовом изделии уменьшается в процессе цветообразования. При использовании нитритной соли в конечном продукте содержание чистого нитрита натрия снижается до 5—10 % от внесенного в сырой фарш количества в составе нитритной соли. Почти весь нитрит натрия разлагается с образованием пигмента, придающего мясу приятный розовый цвет, и азота.

Аскорбинат натрия

Этот ингредиент вносится в фарш в последнюю очередь. Дозировку следует строго соблюдать: на 1 кг фарша понадобится 0,5 г аскорбината натрия. Обычно добавка применяется при изготовлении вареных колбас, сосисок и сарделек в качестве антиокислителя, позволяющего продлить срок хранения, и стабилизатора. Он не только сохраняет окраску мяса, но и ускоряет его посол или маринование, способствует улучшению вкусоароматических свойств, уменьшает количество остаточного нитрита натрия в готовом продукте.

Аскорбинат натрия применяют и как добавку в рассол, при этом дозировка сохраняется: 0,5 г на 1 кг сырья. Для домашнего

изготовления колбас рекомендуется в каждых 100 мл воды растворить 20–25 г нитритной соли, 5 г сахара, 0,5 г аскорбината натрия. Варено-копченые продукты с использованием данного рассола имеют гораздо лучший вкус и внешний вид, чем продукты просто соленые нитритной солью сухим или мокрым посолом.

Стартовые культуры для сыровяленых колбас

Стартовые культуры отличаются в зависимости от того, какой именно вид колбасы планируется готовить. Обычно 30 г культур хватает для 50—100 кг фарша для сыровяленых колбас. Стартовые культуры обеспечивают контролируемое ускоренное созревание сыровяленых колбас и колбас мажущейся консистенции, а также позволяют регулировать разложение нитрита натрия, создавать специфический аромат сырокопченых продуктов, подавлять нежелательный рост микрофлоры, влиять на процессы обезвоживания сырья и дают стабильное цветообразование.

Препарат следует вносить на начальном этапе независимо от рецепта фарша. Предварительно его нужно активировать в теплой (до 28–38 ˚С) воде в течение 5–7 мин, внести в фарш и перемешать для равномерного распределения по всему объему.

Разные виды бактерий способны придавать колбасе различную текстуру – кремообразную или плотную. При покупке стартовых культур обращают внимание на особенности каждого комплекта. Существуют специальные препараты для мягких и плотных колбас, ветчины, цельнокопченых кусков мяса или рыбы, рулетов. Также стартовые культуры придают продукту особый, узнаваемый вкус и аромат, что тоже стоит учитывать при покупке.

Пищевой цитрат

Данное вещество – цитрат натрия – обозначается на упаковке продуктов как Е331 и не содержит глутамата натрия и пищевых фосфатов. Основное активное вещество – соль лимонной кислоты. Эта пищевая добавка используется для производства вареных колбасных изделий как структурообразующий компонент.

Пищевой фосфат

Его использование в процессе приготовления колбас в домашних условиях обеспечивает эффективное влагосвязывание и увеличение выхода готовой продукции. Также добавка

предотвращает появление капель и потерю влаги во время хранения копченостей, положительно сказывается на структуре колбас, их цвете, сочности и аромате. Вещество предупреждает появление и развитие микроорганизмов, окислительные процессы и потерю пищевой ценности в процессе хранения.

В пищевой промышленности фосфат применяется массово при производстве всех видов мясных продуктов в качестве эмульгатора и регулятора кислотности. Он добавляется в фарш в процессе замешивания после закладки нежирного сырья, нитритной соли, если они предусмотрены рецептурой.

Аспик

Так необычно при производстве колбас называется свиной желатин высокой плотности. Его получают при длительном кипячении в воде костей, хрящей и сухожилий свиней. Именно благодаря ему, после нагревания сосиски или колбаски это «желе» сочно «взрывается» во рту при укусе.

Этот желатин можно соединять с любыми соусами, получая в результате соусные гранулы, которые при желании добавляют в фарш колбасных изделий, в основном вареных.

Если в колбасную оболочку поместить кусочки мелко нарезанных колбас, сосисок, консервированной кукурузы, горошка, отваренного говяжьего языка и залить в этот батон горячий раствор аспика, то после застывания получатся красивые батоны прозрачной колбасы, где на разрезе будет видно все разнообразие компонентов, к которым можно также добавить пряные травы или овощи.

Таухмасса из желатина – это специальное покрытие сыровяленых, сырокопченых колбас или ветчин, сервелатов, салями, придающее красивый внешний вид и закрепляющее на поверхности батона любые декоративные обсыпки. Для закрепления обсыпок обычно используют более высокую концентрацию аспика в горячей воде. При такой обработке батоны сначала освобождают от оболочки и погружают в раствор аспика. Затем их покрывают обсыпкой, которая в итоге держится очень крепко и придает колбасе интересный и аппетитный вид.

Пищевой альбумин

Это не что иное, как сушеная кровь животных. Для приготовления 2–2,5 кг кровяной колбасы бывает достаточно 100 г альбумина, а упаковки 250 г хватит на 4–5 кг.

Пищевой альбумин получают путем мелкодисперсного

распыления свежей свиной крови в вакуумных сушилках. Кровь собирают специальным способом – полым ножом без доступа кислорода – и в течение очень короткого времени направляют на сепарацию и сушку.

При сепарации выделяется светлый и темный альбумин, то есть плазма и гемоглобин.

Все процессы переработки крови максимально коротки по времени, потому что именно свежесобранная «сырая» кровь является наиболее подверженной разложению и бактериальной порче.

В составе пищевого альбумина, используемого в колбасном производстве, есть и светлый, и темный альбумин. Благодаря такому составу вещество можно использовать в качестве желеобразователя, эмульгатора и водосвязывающего вещества.

Для получения плотной консистенции кровяной колбасы или зельца следует смешать порошок с теплой (около 30 ˚С) водой или молоком в соотношении 1:3–1:4. Для равномерного растворения следует использовать миксер или блендер.

Смесь сахаров для сыровяленых изделий

В состав добавки входят мальтодекстрин, декстроза. Смесь позволяет ускорить процесс созревания сыровяленых колбас и ветчин на 20–30 %, снижает риск прокисания фарша, ускоряет сушку колбас за счет снижения pH. За счет повышения осмотического давления на границе клеток способствует ускоренному выведению влаги из продукта. Смесь можно добавлять как непосредственно в фарш, так и в маринады и смеси для сухого посола.

Натуральные специи

Конечно же, для придания особого аромата и вкуса домашним колбасам обязательно понадобятся специи. Чаще всего используется черный и душистый перец, сушеный чеснок, мускатный орех, тмин, кориандр, паприка, перец чили. Опытные кулинары часто изготавливают букеты ароматов для каждого отдельного вида колбасы или универсальную смесь, которая уместна практически в любом изделии.

Сосиски, сардельки, вареные колбасы вкуснее и ароматнее, если в них добавить *смесь черного перца, душистого перца* и *кардамона*. Хорошо подчеркивают своеобразный богатый вкус мясных хлебов *сочетание черного и душистого перца*.

Для полукопченых жирных колбас и сарделек с жирным

мясом типа шпикачек понадобятся *черный перец* и *кориандр*. Однако большинство варено-копченых колбас изготавливают с использованием большего количества специй. Стандартный набор приправ состоит из *черного перца, кориандра, тмина* и *душистого перца*.

Отварные и жареные домашние колбасы, мясные хлеба и сыровяленые колбасы с легким пикантным ароматом особенно аппетитны. Для сдабривания фарша используется *чесночный перец*. Смесь готовится из молотого черного перца и чеснока в соотношении 2:3.

Для сыровяленых колбас рекомендуется специальный букет, в который входят *черный, белый и душистый перец, ягоды можжевельника, кориандр* и *тмин*. Пряности подобраны таким образом, что раскрываются постепенно в течение всего времени сушки, созревания и ферментации вяленых колбас и деликатесов.

Яркие вкусы можжевельника и разных видов перца взаимно дополняют и поддерживают друг друга, придавая законченный букет мясному изделию. Ароматические летучие масла пряностей защищают жир в продукте от прогоркания в течение всего времени ферментации и сушки. Смесь предназначена для придания вкуса и аромата при изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас, а также ливерных колбас и рубленых полуфабрикатов.

Для сервелатов и полукопченых колбас можно использовать смесь пряностей, овощей и трав для обогащения вкуса. Для добавления в фарш можно использовать *смесь кориандра, лука, черного, красного* и *белого перца, мускатного ореха, чеснока, имбиря* и *пряных трав*. Пикантная приправа подойдет также для приготовления бифштексов, отбивных, бефстроганов и других мясных блюд.

Деликатные белые колбаски требуют не только особенного сырья для изготовления, но и особенных специй. Для создания изысканного вкуса белых колбасок типа «мюнхенских» понадобятся *лук, пряные травы, перец, лимон, мускатный орех, кардамон, чеснок*.

Для придания особого вкуса и аромата бастурме и подобным ей мясным деликатесам рекомендуется *смесь из красного сладкого перца, пажитника, молотого черного* и *душистого перца*.

В ряде случаев колбасные изделия обсыпают специальной смесью специй, чтобы не только подчеркнуть вкус, но и придать оригинальный красивый внешний вид. Пестрая, нежная на вкус и очень ароматная *смесь* получается *из хлопьев красного и зеленого сладкого перца, горчичных зерен, сухой моркови* и *укропа* (при желании можно добавить еще и *пастернак*). Она поддерживает,

смягчает и раскрывает вкус любого продукта.

Смесь приправ «Золотистая» предназначена для украшения и в качестве вкусовой приправы для мяса и рыбы, а также соусов и даже выпечки. В ее состав входят *кунжутные семена, красный перец, куркума, карри, орегано, петрушка, майоран*.

Колбасы горячего копчения

Полукопченая колбаса

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 10 г аскорбиновой кислоты, ⅓ ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в контейнер, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить: говядину один раз пропустить через мясорубку; полужирную свинину либо пропустить через крупную решетку мясорубки, либо нарезать мелкими кусочками (1–1,5 см). Грудинку нарезать кусочками в 2 раза крупнее. После этого измельченную говядину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. Добавить измельченную грудинку и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал – 180 г на 10 кг мяса. Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать их шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить колбасу около 1 ч. Снова подвесить ее в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток.

Колбаса свиная «Аппетитная»

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, 300 г соли, 10 г аскорбиновой кислоты, ⅓ ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в контейнер, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности. После этого измельченную нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь

вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. Добавить измельченную грудинку или шпик и снова тщательно вымешать. Ввести крахмал из расчета 180 г на 10 кг мяса. Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать их шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 ˚С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 ˚С и варить колбасу около 1 ч. Снова подвесить ее в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 ˚С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–3 суток.

Копчено-вареная колбаса «Чесночная»

7 кг жирной свинины, 800 г нежирной свинины, 1,5 кг говядины, 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, 5–6 зубчиков чеснока

Свинину нарезать полосками длиной 4–5 см и залить рассолом, приготовленным из воды, соли, селитры и сахара. Выдержать мясо в рассоле сутки. Говядину отделить от жира и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить столько воды, чтобы получилась вязкая масса. Тщательно перемешать говядину, свинину и добавить пряности. Набить оболочки, перевязать шпагатом и коптить 1,5–2 ч горячим способом при температуре 120 ˚С. После этого колбасу отварить в воде на среднем огне в течение часа.

Вареная пряная колбаса прикопченая

2 кг говядины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г измельченной гвоздики, соль, молотый красный перец, 1 ст. л. цедры лимона

Мелко нарезать говядину и нежирную свиную ветчину. Нарубить свиной жир. Все смешать, добавить измельченную гвоздику, молотый красный перец, тертую цедру лимона и водку. Смесью набить кишечные оболочки и завязать шпагатом или нитками. Колбасу положить в холодную воду, довести до кипения и варить 50 мин. Затем вынуть и хорошо обтереть. Подготовленную колбасу коптить 24 часа.

Нежирная колбаса с мускатным орехом

1,5 кг нежирной говядины, 500 г говядины с жировой

прослойкой, 20 г соли, 20 г посолочной смеси, 1–2 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную череву. В зависимости от диаметра оболочки обвязать батоном или связать колбасу в кольцо. Коптить колбасу теплым дымом температурой 70–80 ˚С в течение 60 мин. Затем варить 30 мин при температуре 70 ˚С. Готовую колбасу повесить на 3–4 ч на просушку.

Колбаса «с перчиком»

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 1 ч. л. сахара, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1–2 зубчика чеснока, ⅓ ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. паприки, щепотка молотого белого перца, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности: говядину 1 раз пропустить через мясорубку; полужирную свинину либо пропустить через крупную решетку мясорубки, либо нарезать мелкими кусочками со стороной около 1 см; грудинку нарезать кусочками в 2 раза крупнее. Измельченную говядину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. Добавить к ней измельченную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и снова тщательно вымешать. В самом конце ввести крахмал из расчета: на 10 кг мяса – 180 г крахмала. Приготовленным фаршем наполнить оболочки и перевязать шпагатом. Подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Затем коптить при температуре 60–90 ˚С в течение 40 мин. После этого погрузить колбасу в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 ˚С и варить около 1 ч. Снова подвесить ее в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 ˚С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение нескольких дней.

Колбаса «Диетическая»

1,5 кг нежирной говядины и телятины, 500–700 г нежирной свиной грудинки, 2 ст. л. соли, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 ч. л. мускатного ореха, 1 ст. л. паприки

Мясо промыть, удалить сухожилия и пропустить через

мясорубку. Добавить соль, пряности и тщательно перемешать. Фарш должен быть в меру плотным и однородным. Наполнить фаршем подготовленную оболочку. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч при температуре 65–70 ˚С, а затем обсушить в течение 3–4 ч. Подсушенную колбасу коптить дымом, нагретым до 70–85 ˚С, 60–80 минут.

Колбаса «Свиная с чесноком»

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, ⅓ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. паприки, 1 ч. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в посуду, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности. После этого измельченную нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку или шпик, опять аккуратно вымешать фарш. В конце процесса перемешивания ввести крахмал (180 г на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. Подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 ˚С в течение 40 мин. Затем опустить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 ˚С и варить колбасу 50–60 мин. Затем подвесить полуфабрикат в прохладном месте для просушки на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 45–50 ˚С в течение 12–20 ч. По окончании копчения готовые колбасы сушить не менее 48 часов.

Колбаса варено-копченая

7 кг жирной свинины, 800—1000 г нежирной свинины, 1,5 кг говядины, 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, чеснок по вкусу

Свинину нарезать полосками длиной 4–5 см и залить рассолом, приготовленным из воды, соли, селитры и сахара. Выдержать мясо в рассоле сутки. Говядину отделить от жира и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Свинину пропустить через мясорубку с более крупной решеткой, соединить с говядиной. Масса должна получиться

мягкая и эластичная. В полученный фарш добавить столько воды, чтобы получилась вязкая масса, тщательно вымешать, добавить пряности. Набить оболочки, перевязать шпагатом и коптить 1,5–2 ч при температуре 100–120 °С. После этого колбасу отварить в воде на среднем огне в течение часа.

Домашние свиные колбаски

1,5 кг нежирной свинины, 400 г жирной свиной грудинки, 200–300 г нежирной говядины, 20 г посолочной смеси, 2 ст. л. розового перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. молотого имбиря, 1–2 ч. л. майорана

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, пряности и тщательно перемешать, чтобы масса стала однородной и в меру вязкой. Наполнить фаршем подготовленную свиную череву. В процессе наполнения перекрутить кишку в нескольких местах, разделяя ее на отдельные колбаски длиной 25–30 см. Коптить дымом, нагретым до 80–90 °С, в течение 1 ч, затем варить в течение 30 мин при температуре 65–70 °С.

Чесночные колбаски со шпиком

1,2 кг нежирной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика, 250 мл мясного бульона, 50 г посолочной смеси, 1 ч. л. сахара, 3–5 зубчиков чеснока

Пропустить через мясорубку мясо и шпик. При желании сало можно не перемалывать, а порезать ножом на мелкие кубики. Смешать мясо и шпик. Добавить бульон, соль и пряности, тщательно перемешать, чтобы масса стала однородной. Наполнить фаршем подготовленную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 15–18 см. Опустить их в воду, нагретую до 75 °С, и варить 50–60 мин. Затем обсушить и коптить при температуре 80–90 °С в течение часа.

Колбаса «Краковская»

1 кг нежирной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г нежирной говядины, 50 г посолочной смеси, 1–2 зубчика чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина, кориандр и душистый перец по вкусу

Свинину и говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить пряности, пропущенный через пресс чеснок и посолочную смесь, тщательно вымешивать в течение 5–7 мин, чтобы масса стала однородной и в меру вязкой. Приготовленным

фаршем наполнить подготовленные оболочки, завязать шпагатом концы, сформовать небольшие батоны или кольца. Сначала колбасу прокоптить при температуре 80 °С около 1 ч, а затем отварить в воде при температуре 80–90 °С в течение 60–80 минут.

Салями с чесноком и тмином

1 кг нежирной свинины, 600–800 г нежирной говядины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. тмина

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку и тщательно перемешать, чтобы жир равномерно распределился по фаршу. Добавить соль, пряности и пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать. Колбасным фаршем плотно наполнить подготовленные оболочки. Колбасу сначала отварить в воде при температуре около 75 °С в течение 80 мин, потом коптить 1 ч в дыму при температуре 100 °С.

Колбаса «Ассорти» с крольчатиной

1 кг нежирной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г крольчатины (зайчатины), 250 г телятины, 500 г курятины, 200 мл красного вина, 40 г соли, 1 ч. л. молотого белого перца, душистый перец и кориандр по вкусу

Все виды мяса пропустить через мясорубку и тщательно перемешать. Добавить вино, соль, пряности и тщательно вымешивать фарш в течение 5–7 мин. Он должен получиться в меру вязкий. Приготовленной массой наполнить оболочки, прочно завязать. В процессе вязки можно разделить на колбаски длиной 18–22 см или свернуть оболочку в кольцо. Коптить колбасу около 1 ч при температуре 50 °С. Затем опустить в кипящую воду, температуру воды снизить до 75 °С и томить колбасу в течение 60–70 минут.

Колбаса свиная с языком

500 г нежирной свинины, 500 г свиной грудинки с прослойками жира, 500 г телятины, 500 г отварного шпика, отварной свиной язык (около 500 г), 25 г соли, 20 г посолочной смеси, ½ ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. кардамона, 1 ч. л. кориандра, душистый перец по вкусу

Свинину, свиную грудинку и телятину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Предварительно очищенный язык и отварной шпик нарезать кубиками со сторонами 1 см,

соединить с приготовленным фаршем. Вымешать начинку, чтобы сало и язык распределились равномерно. Добавить соль и пряности, еще раз тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную череву и прочно завязать. Сформовать небольшие батоны. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч в воде при температуре 70 ˚С, а затем коптить при 80–90 ˚С 60–70 минут.

Мозговая колбаса

1,3 кг свиной грудинки с прослойками жира, 300–400 г нежирной свинины, 400–500 г свиных мозгов, 50 г посолочной смеси, 100–120 г репчатого лука, 1 ст. л. молотого белого перца, 2 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Все виды мяса и очищенные мозги пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль, мелко нарубленный лук, пряности и тщательно перемешать, чтобы масса получилась однородной. Наполнить фаршем подготовленную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 15–20 см. Сначала прокоптить их теплым дымом (температура дыма около 70 ˚С) не менее 1 ч. Затем отварить в воде при температуре 80–85 ˚С в течение 30–40 минут.

Колбаса с горчичным ароматом

800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г шпика, 1–2 зубчика чеснока, 50 г посолочной смеси, 1 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 2–3 ч. л. горчичных семян

Все виды мяса пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить пряности, посолочную смесь, семена горчицы и интенсивно перемешивать фарш в течение 5–7 мин. Приготовленной массой наполнить свиную оболочку и перевязать концы шпагатом. С помощью шпагата можно разделить батон на колбаски длиной 15–20 см. Коптить колбаски при температуре около 60 ˚С в течение 60–80 мин, затем варить 30 мин в воде при температуре 75 ˚С.

Колбаса с тмином и паприкой

150 г соленой свинины, 650 г соленой говядины, 250 г шпика, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли, 0,05 г нитрита натрия, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 ч. л. тмина, 1 ст. л. молотого красного сладкого перца

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с нитритом натрия и солью, уложить в емкость и выдержать 48 ч при температуре 4 °С. Затем мясо еще раз пропустить через мясорубку, перемешать с нарезанным кубиками шпиком, сахаром, пропущенным через пресс чесноком и специями. Фарш плотно уложить в емкость и выдержать 18 ч при температуре 4 °С. Приготовленным фаршем наполнить оболочку на ¾ ее объема и перевязать в нескольких местах шпагатом, разделив на колбаски длиной 15–20 см. Уложить их вплотную друг к другу на доску, накрыть другой доской и придавить гнетом. В таком положении выдержать колбаски 18 ч на холоде при температуре около 4 °С. Затем изделия коптить горячим дымом при 60 °С в течение 40 мин, после чего температуру повысить до 90 °С и довести их до готовности. После копчения подвесить колбаски в прохладном хорошо проветриваемом месте на 5 ч для просушки и созревания.

Колбаса «Свиная с салом»

3 кг свинины, 400 г шпика, 3 г селитры, 100 г соли, 1 ч. л. молотого черного перца, душистый перец по вкусу

Свинину дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить мелко нарезанный шпик, соль, перец и селитру. Фарш тщательно вымешать, чтобы сало распределилось равномерно, но не «размазалось». Плотно начинить подготовленную оболочку, завязать и подвесить на просушку на ночь. Затем коптить в течение 8 ч при температуре около 50 °С.

Колбаса «Австрийская»

1 кг говядины, 6 кг нежирной свинины, 2 кг шпика, 250 г соли, 0,4 г нитрита натрия, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха

Говядину и свинину по отдельности пропустить через мясорубку. Каждый вид мяса перемешать с посолочной смесью и выдержать 14 ч в прохладном помещении при температуре около 4 °С. После этого говядину 4 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить свиной фарш, шпик, нарезанный кубиками, перемешать все вместе. Приготовленной массой наполнить подготовленные оболочки для колбас, перевязать их шпагатом, проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в прохладном помещении при температуре 4 °С на 9 ч. После этого коптить колбасу горячим дымом при температуре 70 °С до готовности. Затем копченую колбасу варить

2 ч в воде при температуре 80 °С. Готовую колбасу охладить и хранить в холодильнике не более 12 дней.

Колбаски тминно-чесночные

600 г жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 500 г шпика, 50 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 ч. л. сахара, 3 зубчика чеснока, 1–1½ ч. л. тмина

Свинину пропустить через мясорубку. Предварительно замороженный шпик нарезать мелкими кубиками, соединить со свининой. Добавить посолочную смесь (из соли, нитрита и сахара) и измельченный чеснок. Можно влить немного холодной воды в количестве около 15 % от общей массы фарша. Массу тщательно перемешать, наполнить свиную череву. Перекрутить вручную или с помощью шпагата разделить на колбаски длиной 10–15 см. Изделия поместить в холодильник на 30 мин. После этого прокоптить их при температуре 40–50 °С в течение 1 ч. Готовые колбаски можно со всех сторон обжарить на гриле при 200 °С в течение 30 мин. Или отварить их при 70 °С в течение 50–60 минут.

Колбаски «Охотничьи»

2 кг свинины, 1 кг телятины, 80 г соли, 20 г сахара, 1 ч. л. майорана, 1 ст. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Свинину и телятину мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку, влить немного воды или бульона. Фарш тщательно вымешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной 15 см. Приготовленные изделия коптить в горячем дыму при температуре 120 °С 1,5–2 ч. Затем копченые колбаски отварить в воде при температуре 65–70 ° в течение 40 минут.

Конская колбаса

10 кг жирного конского мяса, 160 г крахмала, 2 ч. л. сахарного песка, ⅓ ч. л. молотого черного или красного перца, ⅓ ч. л. молотого душистого перца или ¼ ч. л. молотого кориандра, 3–4 зубчика чеснока

Наиболее жирные части мяса нарезать мелкими кубиками. Остальное мясо пропустить через мясорубку. Смешать фарш, измельченное мясо и специи, добавить соль, вымесить все, чтобы

масса получилась однородной. Готовым фаршем наполнить оболочки, сформовать небольшие батоны, подвесить на просушку на 3–4 ч. Затем колбасы закоптить при температуре 70–85 °С, дать остыть в течение 2 ч. Прикопченую колбасу отварить при температуре 70–80 °С до готовности.

Нежные колбаски со специями

1,5 кг нежирной говядины или телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 2 ст. л. соли, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. паприки, ½ ч. л. кориандра, ½ ч. л. майорана

Все мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, тщательно перемешать, чтобы жир распределился равномерно. Если фарш получился густой и рассыпчатый, можно добавить немного прохладной кипяченой воды. Добавить соль, пропущенный через пресс чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем оболочку, завязать края шпагатом, сформовать батон или кольцо, если диаметр оболочки небольшой. Отварить колбасу в течение 1 ч при температуре 80 °С, потом сушить в прохладном помещении около 3 ч. После этого коптить изделия 1 ч при температуре 70–80 °С.

Колбаски «К пиву» с чесноком

1,3 кг свинины, 400–500 г говядины, 300 г шпика, 250 мл пряного мясного бульона, 50 г посолочной смеси, 3–4 зубчика чеснока, ½ ч. л. майорана

Пропустить через мясорубку мясо и шпик. Добавить бульон, посолочную смесь и пропущенный через пресс чеснок. Фарш тщательно перемешать, чтобы жир и специи распределились равномерно по всему объему. Наполнить фаршем подготовленную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах или перевязав шпагатом, разделить на колбаски длиной 12–15 см. Опустить их в горячую воду, варить 1 ч при температуре 70 °С. Затем обсушить в течение 3–4 ч и коптить 50–60 мин при температуре около 70 °С.

Колбаски «Изумительные»

600 г жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 500 г шпика, 40 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 ч. л. сахара, 2–3 зубчика чеснока

Свинину пропустить через мясорубку. Замороженный шпик нарезать мелкими кубиками, соединить со свининой. Добавить посолочную смесь из соли, нитрита и сахара и пропущенный

через пресс чеснок. Можно влить немного холодной воды, чтобы фарш не был слишком сухим. Фарш тщательно перемешать, наполнить тонкие оболочки и, перекрутив их или перевязав шпагатом, разделить на колбаски длиной 15–18 см. Изделия поместить в холодильник на 40 мин. После этого прокоптить их при температуре 60 °С в течение 60–70 мин. Готовые копченые колбаски просушить в прохладном месте 2–3 ч, после этого можно их обжарить на гриле при температуре 200 °С в течение 30 мин или отварить в нагретой до 80 °С воде до готовности.

Колбаски телячьи со специями

1 кг жирной свинины, 2 кг телятины, 60 г соли, 20 г сахара, 1 ч. л. майорана, 1 ст. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Свинину и телятину мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку, влить немного воды или бульона. Фарш тщательно вымешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их или перевязав шпагатом, разделить на колбаски длиной 12–15 см. Приготовленные изделия коптить в горячем дыму при температуре 120 °С 1,5–2 ч. Затем копченые колбаски отварить в воде при температуре 60–70 °С в течение 40 минут.

Колбаса «Европейская»

2 кг говядины, 6 кг нежирной свинины, 1 кг шпика, 220 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. душистого перца

Говядину и свинину по отдельности пропустить через мясорубку. Перемешать каждый вид мяса отдельно с посолочной смесью из соли, нитрита и сахара и выдержать 12–14 ч при температуре 4 °С. После этого говядину 4 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить свиной фарш, шпик, нарезанный кубиками, перемешать все вместе. Приготовленной массой наполнить кишки, перевязать их шпагатом, проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в прохладном помещении при температуре 4 °С на 9 ч. После этого коптить колбасу при температуре 70 °С до готовности. Затем копченую колбасу отварить в течение 2 ч в воде при температуре 80 °С.

Колбаса «Польская»

1 кг нежирной свинины, 500 г свиной грудинки с жиром, 500 г нежирной говядины, 50 г посолочной смеси, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сладкой паприки, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. мускатного ореха

Свинину и говядину пропустить через мясорубку. Добавить пряности, пропущенный через пресс чеснок и посолочную смесь, тщательно вымешивать, чтобы фарш стал в меру вязким. При необходимости добавить немного холодной воды. Приготовленным фаршем наполнить оболочки. Сначала колбасу прокоптить 1 ч при температуре 70–80 °С, а затем отварить при 80–90 °С в течение 60–70 минут.

Колбасы холодного копчения и сыровяленые

Колбаса «Особая»

4,5 кг посоленной говядины, 2,5 кг посоленной нежирной свинины, 3 кг твердого шпика, 2–3 ч. л. молотого черного перца, 20 г сахара

Посоленное мясо пропустить через мясорубку с мелкими ячейками, добавить специи и сахар, тщательно вымешать. Шпик нарезать мелкими кубиками, добавить в фарш в последнюю очередь и осторожно вымешать. Готовый фарш выдерживать в холодном месте 2–3 суток, распределив его в посуде слоем не более 10 см. Затем выдержанным фаршем наполнить подготовленные оболочки, желательно небольшого диаметра (менее 5 см). Набивать следует очень плотно, не допуская скопления воздуха под оболочкой. Готовые батоны связать как можно туже, делая больше поперечных перевязок, чтобы еще больше уплотнить фарш. Если диаметр оболочки 4–6 см, то колбасу перед копчением следует 24 ч выдержать под гнетом. После этого батоны подвесить и оставить при температуре не выше 2–5 °С на 5–7 дней, а толстые колбасы на 6—10 суток. При этом батоны не должны соприкасаться друг с другом. После осадки колбасу коптить холодным способом при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–4 суток, в зависимости от размера и толщины палок. Иногда копчение может продолжаться до 6—14 дней.

Сырокопченая колбаса с чесноком

4 кг посоленной нежирной свинины, 3 кг посоленной свиной грудинки, 3 кг шпика, 3–4 зубчика чеснока, 10 г молотого черного перца, 1–2 ст. л. мадеры или коньяка

Посоленное мясо пропустить через мясорубку с мелкими ячейками, добавить специи, пропущенный через пресс чеснок, вино и сахар, тщательно вымешать. Шпик охладить и нарезать мелкими кубиками, добавить в фарш в последнюю очередь и осторожно вымешать. Готовый фарш выдерживать в холодном месте 2–3 суток, распределив его в посуде слоем не более 10 см. Затем выдержанным фаршем наполнить подготовленные оболочки, желательно небольшого диаметра (менее 4,5 см). Набивать следует очень плотно, не допуская скопления воздуха

под оболочкой. Готовые батоны связать как можно туже, делая больше поперечных перевязок, чтобы еще больше уплотнить фарш. Если диаметр оболочки 4–5 см, то колбасу перед копчением следует 24 ч выдержать под гнетом. После этого батоны подвесить и оставить при температуре не выше 2–5 °С на 5–7 дней, а толстые колбасы на 6—10 суток. При этом батоны не должны соприкасаться друг с другом. После осадки колбасу коптить холодным способом при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–4 суток, в зависимости от размера и толщины палок. Иногда копчение может продолжаться до 10 дней.

Сырокопченая колбаса с бараниной

9 кг посоленной баранины, 1 кг курдючного сала или говяжьего полива, 6–8 зубчиков чеснока, 10 г сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Посоленное мясо пропустить через мясорубку с мелкими ячейками, добавить специи и сахар, тщательно вымешать. Жир охладить и нарезать мелкими кубиками, добавить в фарш в последнюю очередь и осторожно вымешать. Готовый фарш выдерживать в холодном месте 2–3 суток, распределив его в посуде слоем не более 10 см. Затем выдержанным фаршем наполнить подготовленные оболочки, желательно небольшого диаметра (менее 4,5 см). Набивать следует очень плотно, не допуская скопления воздуха под оболочкой. Готовые батоны связать как можно туже, делая больше поперечных перевязок, чтобы еще больше уплотнить фарш. Если диаметр оболочки 4–5 см, то колбасу перед копчением следует 24 ч выдержать под гнетом. После этого батоны подвесить и оставить при температуре не выше 2–5 °С на 5–7 дней, а толстые колбасы на 6—10 суток. При этом батоны не должны соприкасаться друг с другом. После осадки колбасу коптить холодным способом при температуре дыма 18–22 °С в течение 2–4 суток, в зависимости от размера и толщины палок. Иногда копчение может продолжаться до 10 дней.

Свиная наденица

10 кг свинины с салом, 200 г соли, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина, ½ ч. л. сушеного чабреца

Свиное мясо вместе с салом без шкурки мелко порубить острым ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Измельченное мясо смешать с солью и пряностями, тщательно вымешать фарш и поставить на сутки в холодильник.

Затем набить охлажденным фаршем тонкие свиные кишки и перевязать их концы. Подвесить батоны в проветриваемом месте для высушивания. Каждые 2–3 дня снимать колбасу, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для сушки. Процедуру повторять, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить колбасу в течение суток. Затем подвесить в прохладном помещении для подвяливания на 2–3 недели.

Копчено-вареная колбаса из смешанного фарша

4 кг говядины, 100 г соли, 1 ч. л. сахара, 4 г селитры; 3 кг свинины, 1 кг шпика, 80 г соли, ½ ч. л. сахара, 2 г селитры

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, селитру, влить немного воды, тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет. Свинину и шпик нарезать кусочками по 50—100 г, перемешать с посолочной смесью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, свинину со шпиком нарезать маленькими кубиками. Оба вида фарша перемешать до однородности. Приготовленной массой наполнить оболочки для колбас. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток при температуре около 30 °С. Затем отварить на среднем огне в течение 1 ч. После этого погрузить колбасу в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения и повесить на просушку на 4–6 дней.

Ветчинная колбаса с перцем

2,5 кг говядины, 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г сахара, 5 г селитры, 1 ст. л. молотого красного острого перца, 3 ч. л. молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока

Говядину (желательно куски с задней ноги и лопаток) очистить от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить столько воды, чтобы масса была вязкой. Жирную и нежирную свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 1–1,5 см. Мясо по отдельности посыпать посолочной смесью и выдержать 24 ч. После этого говяжий фарш еще раз пропустить через мясорубку, тщательно перемешать со свининой, добавить пряности, чеснок, наполнить оболочки и перевязать шпагатом. Коптить колбасу 3–4 дня при температуре 25–30 °С. Затем отварить при температуре 70–80 °С в течение 90 минут.

Колбаса свиная

4 кг нежирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 3 кг шпика, 300 г соли, 3–4 зубчика чеснока, ½ ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. паприки, ⅓ ч. л. кориандра

Свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, влить немного воды, тщательно перемешать, чтобы фарш стал вязким и однородным. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодильник на 24 ч. Грудинку и шпик нарезать кусочками по 50—100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте 24 ч. Свиной фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Грудинку и шпик нарезать маленькими кубиками, перемешать со свининой, добавить чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить подготовленные оболочки. Делать это проще с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением или колбасного шприца. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть иглой в 2–3 местах, чтобы вышел воздух. Коптить в течение 2–4 суток при температуре около 25 °С. Затем отварить при температуре 60–65 °С в течение 1 ч. После этого погрузить колбасу в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения и просушивать 12–16 часов.

Колбаски с гусиным мясом

6–7,5 кг гусиного мяса (желательно использовать бедра), 2,5–4 кг нежирной свинины, 1 кг шпика, ½ ч. л. кардамона, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца; для посолочной смеси: 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 1 ч. л. пряностей (по вкусу)

С бедренных частей снять кожу и удалить кости, мясо мелко нарубить ножом, пропустить через мясорубку с крупной решеткой или измельчить в кухонном комбайне. Мякоть нежирной свинины также мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку. Соединить оба вида мяса, тщательно вымешать, добавить посолочную смесь и выдержать в холодильнике около 12 ч. После этого фарш повторно пропустить через мясорубку, добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, немного молотых пряностей и хорошо перемешать. Готовым фаршем набить тонкие свиные кишки или коллагеновые оболочки маленького калибра, с помощью шпагата или перекручивания разделить их на колбаски длиной 12–15 см. Колбаски подвесить в холодном помещении с температурой не выше 7 °С для осадки на 5–7 суток. Затем коптить при температуре 20–25 °С в течение 3–5 суток. Копченые колбаски подвесить в прохладном помещении для просушивания

на 2–3 недели.

Колбаса «Душистая»

7,5 кг говядины, 2,5 кг сала, 300 г соли, 1 ст. л. сахара, молотый черный или красный перец, душистый перец, ¼ ч. л. чабера

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды для придания смеси нужной вязкости, тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодильник на 24–26 ч. Сало нарезать кусочками по 50—100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Мясной фарш еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить специи, перемешать, чтобы они равномерно распределились в массе. Приготовленной массой наполнить кишки. Концы оболочки прочно завязать шпагатом, проколоть тонкой иглой в 2–3 местах, чтобы вышел воздух. Коптить холодным дымом при температуре 25 ° С в течение 2–3 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Свиная колбаса с луком и мускатным орехом

1 кг свинины, 250–300 г лука, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец горошком, мускатный орех, сушеный майоран по вкусу

Мясо вместе с очищенным от шелухи луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками. Добавить пропущенный через пресс чеснок, молотый мускатный орех, соль и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки или оболочки небольшого калибра, концы туго перевязать шпагатом. Коптить в течение 1 суток при температуре около 30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Свиная колбаса «Острая» с чесноком

1 кг свинины, 400 г сала, 8 зубчиков чеснока, 50 г соли, 1 ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. молотого белого перца, ½ ч. л. молотого красного перца, майоран по вкусу

Мясо и половину сала нарезать мелкими кусочками, оставшееся сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить пропущенный через пресс чеснок, молотый черный, белый и красный перец, соль и все хорошо вымешать. Фаршем начинить подготовленные оболочки, концы перевязать шпагатом,

сделать несколько перетяжек, чтобы фарш лучше уплотнился. Колбасу подвесить в холодном месте на 6–8 ч, чтобы мясо равномерно просолилось. Коптить в течение 24 ч при температуре 25–30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса из фарша ассорти с вином

1 кг свинины, 250 г говядины, 250 г телятины, 250 мл белого виноградного вина, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, душистый перец, кардамон по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, влить вино и тщательно вымешать. Полученный фарш поместить в холодильник на 24 ч. После этого наполнить фаршем подготовленные оболочки небольшого калибра и, перекручивая их или перевязывая шпагатом, сформовать колбаски длиной 20–25 см. Прочно завязать концы батонов шпагатом и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить при температуре 25–30 °С в течение 30–48 ч. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 15–20 дней.

Колбаса из свинины с травами

1 кг свинины, 1,2 кг говядины, 200 г лука, 2 зубчика чеснока, соль, сушеный чабер, укроп, майоран, молотый черный перец по вкусу

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, соль и травы, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы перевязать шпагатом. Сделать в батонах несколько проколов тонкой иглой, чтобы выпустить воздух. Коптить в течение 2–3 суток при температуре 25–30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса «Охотничья»

500 г свинины, 500 г говядины или телятины, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 г селитры, ½ ч. л. душистого перца, ½ ч. л. паприки, майоран и имбирь по вкусу

Нежирную свинину и говядину очистить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Добавить посолочную смесь и специи, тщательно вымешать до получения равномерной консистенции. Фарш переложить в широкую посуду, распределить слоем не толще 10 см и поставить в холодильник на 10–12 ч. После этого наполнить фаршем тонкие сухие кишки, перевязывая их шпагатом через каждые 10–15 см, а затем подвесить колбасу для сушки. Через каждые 2 суток прессовать колбасу скалкой и снова просушивать, пока колбаски не станут плоскими. После этого коптить их в течение 24 ч при температуре 25–30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 15–25 дней.

Колбаса из свинины и телятины

1 кг жирной свинины, 250 г телятины, 250 г шпика, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу, 1 ч. л. паприки

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, тщательно перемешать. Шпик нарезать маленькими кубиками, соединить с мясным фаршем, вымешать, чтобы он равномерно распределился по фаршу, но не «размазался». Полученный фарш поместить в холодильник на 1 сутки. После этого наполнить фаршем свиные или говяжьи кишки, делая колбасы в виде прямых батонов длиной около 30 см. Прочно завязать концы батонов шпагатом и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить в течение 1–2 суток при температуре 30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Литовская свиная колбаса

5 кг полужирной свинины, 1 кг сала, 150 г соли, 100 мл кипяченой воды комнатной температуры, 200 г лука, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца, кардамон по вкусу

Очищенное от сухожилий и пленок мясо пропустить через мясорубку, добавить соль и пряности. Сало нарезать кусочками со стороной 5–6 мм. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на свином жире. Сало и лук соединить с мясом и, осторожно

перемешивая, понемногу влить воду. Полученным фаршем набить подготовленные кишки, концы завязать шпагатом. Коптить колбасу в течение 1–3 суток, в зависимости от толщины батона. Температура дыма должна быть около 30 °С. Затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 15–25 дней.

Колбаса из конины

7,5 кг конины, 2,5 кг бараньего курдючного сала, 300 г соли, 1 ст. л. сахара, молотый черный или красный перец, кориандр, душистый перец по вкусу

Конину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды, тщательно перемешать до получения однородной вязкой массы. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить в холодильник на 24 ч. Сало нарезать маленькими кубиками со стороной 4–5 мм, посыпать солью и выдержать в холодном месте 1 сутки. Мясной фарш еще раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить специи. Приготовленной массой наполнить кишки. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть в 2–3 местах, чтобы ее не разорвало в процессе термообработки. Коптить 2–3 суток при температуре около 30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Домашние колбаски с мускатным орехом

3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 500 мл воды, 120 г соли, 1 ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. молотого душистого перца, молотый черный перец по вкусу

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, специи и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Фарш должен получиться однородным и в меру вязким. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их или перевязав шпагатом, сформовать колбаски длиной 15–20 см. Коптить в течение 1 суток при температуре 25–30 °С, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Свиные колбаски пряные

3 кг нежирной свинины, 700 г шпика, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, гвоздика, майоран, мускатный орех по вкусу

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Фарш должен получиться однородной консистенции и достаточной вязкости, не рассыпаться на крошки. Шпик нарезать мелкими кубиками, соединить с мясом, аккуратно перемешать. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение 1 суток при температуре 25–30 °С, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 15–25 дней, в зависимости от толщины колбасок.

Колбаски с барбарисом и луком

700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 150 г лука, 5 зубчиков чеснока, 100 г ягод барбариса, чеснок, соль, молотый черный перец

Мясо нарезать небольшими кусочками, сало и очищенный лук пропустить через мясорубку. К измельченной массе добавить соль, перец, измельченный чеснок и тщательно вымешать, постепенно подливая немного холодной воды или бульона. Затем добавить ягоды барбариса и аккуратно перемешать, чтобы не помять их. Полученным фаршем наполнить свиные или говяжьи кишки, с помощью шпагата или перекручивания сформовать колбаски длиной 20–30 см. Концы батонов перевязать шпагатом. Колбасы опустить на 1 мин в кипящую воду, затем охладить в течение 4–6 ч и коптить в течение 1–2 суток при температуре 25–30 °С. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса «Ветчинная»

2 кг шейной части свиной туши, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, кориандр по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, довести до кипения и охладить. Шейную часть разделить пополам, очистить от пленок и сухожилий. Каждую часть нарезать пластами длиной 25–30 см и шириной 12–18 см. Уложить мясо в посуду, залить охлажденным рассолом и выдержать в прохладном месте 2–4 недели. После этого мясо вынуть, каждый пласт свернуть в плотный рулет и вложить в подготовленные бычьи кишки или коллагеновую оболочку среднего или большого калибра. Концы кишок прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине также обвязать шпагатом и

сделать петлю для подвешивания. Колбасу в нескольких местах проколоть иглой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Палку подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания, а после этого коптить в течение 7–8 дней при температуре 22–25 °С.

Старец

1 кг свинины, 1 свиной или овечий желудок, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца, ⅓ ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. тмина, 2 зубчика чеснока

Свиной или овечий желудок, отделенный от кишок, вывернуть наизнанку, вычистить содержимое, промыть, а затем осторожно соскрести тупой стороной ножа внутреннюю оболочку. После этого снова промыть в слегка подкисленной уксусом воде, обсушить и вывернуть в первоначальное положение. Мясо нарезать ломтиками толщиной 2–3 см, добавить соль, пряности и толченый чеснок, хорошо перемешать и плотно уложить в подготовленный желудок, периодически утрамбовывая руками, чтобы внутри не осталось воздуха. Подготовленный старец перевязать шпагатом, сделать петлю для подвешивания, проколоть в нескольких местах иглой и подвесить в прохладном помещении на просушку на сутки. Затем вывесить на солнце высыхать. В дальнейшем каждые 4 дня прессовать старец, укладывая его под гнет, чтобы он принял плоскую форму. Продолжительность высушивания – 20–30 дней.

Суджук «Охотничий»

2,5 кг нежирной свинины, 2,5 кг говядины, 25 г соли, 2 ч. л. молотого черного перца, 5 ч. л. сахара, 5 г пищевой селитры, мускатный орех по вкусу

Нежирную свинину и говядину очистить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку или очень мелко порубить. Смешать измельченное мясо с пряностями и специями, хорошенько перемешать фарш, переложить его в широкую посуду слоем не более 10 см и поставить в холодильник. Через 10–12 ч вынуть фарш из холодильника и быстро наполнить им тонкие оболочки, перевязывая их шпагатом или перекручивая через каждые 10–15 см. Затем подвесить колбасу для сушки. Каждые 2 суток прессовать суджук скалкой до полного высыхания.

Болгарская луканка

1 кг свинины, 250 г шпика, 250 г телятины, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, паприка по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, шпик нарезать кубиками со стороной около 5 мм. В фарш добавить соль, перец, сахар, толченый чеснок, паприку, все хорошо перемешать, затем добавить шпик и снова перемешать. Полученный фарш поставить на 24 ч в холодильник. Охлажденным фаршем быстро наполнить свиные или говяжьи тонкие кишки, с помощью перекручивания оболочки или шпагата формируя колбаски длиной 25–30 см. Завязать оболочку с обоих концов и подвесить в проветриваемом помещении для высыхания. Во время сушки луканку каждые 2–4 дня прессовать скалкой. Батоны должны стать плоскими. Когда луканка хорошо высохнет, завернуть каждый батон в бумагу, уложить в прохладное помещение на хранение, посыпав древесной золой или сухой стружкой.

Филейная колбаса

2 кг свиного филея, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый перец, молотый черный перец, тмин, кориандр по вкусу

В кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, тмин, довести до кипения и охладить. Филе разрезать на тонкие куски длиной 40–50 см, очистить от сухожилий, пленок и лишнего жира, залить рассолом и выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После этого мясо вынуть из рассола, каждый кусок вложить в бычью кишку. Концы кишок прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине также обвязать шпагатом и сделать петлю для подвешивания. Батон колбасы в нескольких местах проколоть иглой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 24–48 ч, а после этого коптить в течение 6–7 дней при температуре 22–27 °С.

Вареные, жареные и запеченные колбасы

Колбаса «Домашняя»

1 кг свинины, 200 г сала, 1 ч. л. хмели-сунели, 2–3 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть и нарезать кубиками со стороной 1–1,5 см. Свежее сало немного заморозить, срезать шкурку и нарезать кубиками со стороной 1 см. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Мясо, сало и чеснок выложить в одну емкость, посолить, добавить специи и тщательно перемешать. Подготовленную оболочку наполнить фаршем в меру плотно, завязать шпагатом, разделяя на колбаски длиной около 30 см. Наколоть каждую колбаску в 2–3 местах, чтобы выпустить воздух. Готовую колбасу можно запекать в духовке или жарить на гриле, сковороде с двух сторон до готовности.

Украинская свиная колбаса с чесноком

1 кг нежирной свинины, 400 г сала, 6–7 зубчиков чеснока, 8 горошин черного перца, 2–3 ч. л. соли

Мясо и половину сала нарезать мелкими кусочками со стороной 5–8 мм, а оставшееся сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш измельченный чеснок, молотый черный перец, соль и все тщательно перемешать. Полученным фаршем начинить кишки или коллагеновую оболочку, концы туго перевязать. Начиненные кишки на 5–6 ч подвесить в прохладном помещении, чтобы мясо равномернее просолилось. После этого уложить колбасу в сковороду колечком или спиралью, проколоть в нескольких местах, чтобы выпустить попавшие при набивке пузырьки воздуха, иначе при обжаривании кишки могут лопнуть. После этого обжарить колбасу на сале или смальце вместе с луком. Также колбасу можно отварить в воде с душистым перцем и лавровым листом или корнем сельдерея и луком, а затем запечь в духовке до золотистой корочки.

Домашняя колбаса с луком

1 кг свинины, 300 г лука, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец горошком, мускатный орех, лавровый лист по вкусу

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук можно нарезать очень мелкими кубиками.

Добавить пропущенный через пресс чеснок и измельченные в ступке или кофемолке пряности, посолить и тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Уложить колбасу в сковороду, наколоть ее в нескольких местах вилкой, чтобы выпустить попавшие при набивке пузырьки воздуха. Поставить сковороду с колбасой в духовку и запекать с обеих сторон, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока выделится мало, добавить немного воды или сухого белого вина.

Украинская колбаса из свинины и говядины

1 кг свинины, 1 кг говядины, 300 г лука, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, мускатный орех, сушеный майоран по вкусу

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарезать. Добавить в фарш измельченные чеснок и пряности, посолить и тщательно перемешать. Затем туго набить фаршем оболочку, перевязать концы шпагатом и проколоть колбасу в нескольких местах иглой, чтобы выпустить оставшийся там воздух. Уложить колбасу на сковороду и запекать в духовке, изредка переворачивая и поливая ее выделившимся соком.

Купаты

1 кг свинины или говядины (или 700 г свинины и 300 г говядины), 100 г сала, 200 г лука, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец, зерна граната или ягоды барбариса, соль по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусочками, сало и лук пропустить через мясорубку. К измельченной массе добавить соль, перец, толченый чеснок и тщательно перемешать, подлив немного холодной воды или бульона. Фарш должен получиться вязким и однородным. Затем положить в фарш зерна граната или ягоды барбариса и осторожно перемешивать, чтобы не помять их. Полученным фаршем наполнить оболочки для колбас, сформовать колбаски длиной 20–30 см. Концы перевязать шпагатом, а затем соединить в кольца или «подковы». Готовые купаты отварить до готовности в воде, дать остыть и положить на хранение в холодное место. В холодильнике колбаски хранятся не более 10–12 дней. Перед употреблением купаты нужно обжарить на сковороде в разогретом смальце.

Литовская жареная колбаса

5 кг полужирной свинины, 1 кг сала, 150 г соли, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. черного перца, 150 г лука, чеснок по вкусу

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, сало нарезать кусочками размером 1 × 0,5 см. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить до прозрачности в свином жире. Измельченное мясо смешать с солью и пряностями, добавить сало, лук и, осторожно перемешивая, понемногу влить воду. Полученным фаршем наполнить подготовленные оболочки, завязать с концов. Для того чтобы колбаски во время жаренья не лопнули, их необходимо предварительно опустить на 2–3 мин в кипящую воду, затем обсушить, обвалять в муке и жарить в духовке или в закрытой сковороде на растопленном смальце.

Свиные домашние колбаски

3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 120 г соли, ¼ ч. л. молотого душистого перца, щепотка натертого мускатного ореха, 450 мл кипяченой воды комнатной температуры

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, тщательно вымешать, добавив соль и пряности и постепенно вливая воду. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 15–17 см. Чтобы кишки во время жаренья не лопнули, опустить колбаски на 30 с в кипящую воду, затем слегка обсушить и обжарить с двух сторон на сковороде. Предварительно колбаски можно запанировать в смеси муки, ржаных сухарей и специй.

Колбаса из печенки

2,5 кг свиной печенки, 2,5 кг нутряного жира, 90 г соли, 20 г молотого черного перца, 1–2 ч. л. мускатного ореха

Подготовить печенку: удалить из нее желчные протоки, опустить в кипящую воду и отварить до полуготовности, затем охладить до комнатной температуры. Остывшую печенку вместе с нутряным жиром дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу вымешать руками до получения однородной массы, добавляя в процессе перемешивания соль и пряности. Наполнить фаршем толстые говяжьи кишки или оболочки большого калибра и завязать батоны шпагатом на концах. Варить колбасу 30–40 мин в слабо кипящей воде, а затем сразу же охладить в посуде с холодной водой и дать обсохнуть.

Колбаса с легкими

2 кг свиных легких, 1 кг свиной печенки, 2 кг свиной грудинки, 100 г соли, 20 г молотого черного перца, 15 г молотой корицы, 100 г лука

Легкие и печенку промыть в холодной воде, удалить сосуды и сгустки крови из легких и желчные протоки из печенки. Подготовленные субпродукты опустить в слабо кипящую воду и варить в течение 20–30 мин. В конце варки положить в воду очищенную луковицу. Затем легкие и печенку охладить и вместе с луковицей и свиной грудинкой дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное сырье хорошо перемешать со специями и пряностями. Полученным фаршем наполнить тонкие говяжьи кишки или оболочку, связывая в кольцо. Варить колбасу в течение 40–50 мин при слабом кипении, а затем сразу же охладить в холодной воде.

Печеночная колбаса с изюмом и миндалем

500 г свиной печенки, 2 кг телятины, 800 г сала, 300 г белого хлеба, 200 г изюма, 200 г очищенного измельченного миндаля, 100 г соли, 30 г молотого черного перца, 12 г семян аниса, 20 г молотой корицы

Печенку и мясо отварить в кипящей воде до такого состояния, чтобы на разрезе они приобрели серый цвет. Хлеб замочить в воде, затем отжать. Охлажденные печенку и телятину вместе с размоченным хлебом и шпиком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. К полученному фаршу добавить промытый и обсушенный изюм, измельченный миндаль, пряности. Колбасный фарш тщательно перемешать, чтобы все ингредиенты распределились равномерно. Наполнить фаршем тонкие свиные кишки, перевязывая их шпагатом и формуя колбаски длиной около 15 см. Набивать оболочки нужно неплотно, поскольку изюм при варке набухает и может вызвать разрыв поверхности колбасок. Варить колбасу в течение 20–30 мин, а затем сразу охладить. Перед подачей колбаски рекомендуется обжарить в горячем жире с двух сторон до золотистого цвета. Колбаса не подлежит хранению.

Колбаса «Деликатесная» с молоком

1,5 кг свиной или телячьей печенки, 2,5 кг свинины (желательно пашины), 1 кг свиной лопатки, 2 яйца, 1 л молока, 100 г соли, 2 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. молотого

кардамона, 1 ч. л. мускатного ореха, 120 г корня петрушки

Обработанную печенку отварить до полуготовности, свинину – до полной готовности вместе с корнем петрушки. Охлажденные печенку, свинину и корень петрушки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль и пряности и хорошо перемешать. Яйца взбить с молоком. После этого, продолжая вымешивание фарша, понемногу влить в него яично-молочную смесь. Продолжать вымешивать фарш до однородности, а затем наполнить им тонкие свиные кишки. Завязать концы кишок шпагатом, опустить колбасу в воду, нагретую до температуры 80 °С, и варить при такой температуре 50–60 мин. Готовую колбасу охладить. Перед подачей обжарить с двух сторон в жире до золотистого цвета или запечь в духовке.

Колбаса «Голландская»

2 кг говяжьей или свиной печенки, 1 кг нутряного жира, 1 кг мякоти из свиных голов, 1 кг говяжьих или свиных желудков, 100 г соли, 30 г молотого черного перца, 2 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. сушеного майорана

Подготовленную печенку отварить в кипящей воде в течение 20–30 мин, мякоть свиных голов и желудки сварить до готовности. После этого все сырье в горячем виде пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш хорошо перемешать, добавить измельченные специи, вымешать еще раз. Наполнить фаршем оболочки, прочно перевязать шпагатом концы. Перевязанные колбасы опустить в горячую воду и выдерживать 45 мин при температуре не выше 80 °С, после этого сразу же охладить в холодной воде.

Гусиная ливерная колбаса

1,25 кг гусиной грудки, 750 г телячьей или свиной печенки, 500 г гусиной печенки, 50 г соли, 3 яйца, 1,2 л молока, 5 г молотого кардамона, 10 г сушеной зелени петрушки, 2 ч. л. сушеного чабреца, 1 ч. л. мускатного ореха

С гусиной грудки снять кожу, опустить ее в кипящую воду и отварить в течение 15–20 мин. Телячью или свиную печенку очистить от желчных протоков, нарезать ломтиками, залить холодной водой и выдержать в течение нескольких часов, пока не вытечет вся кровь. Когда кровь стечет, вынуть печенку, ополоснуть и опустить в кипящую воду. Бланшировать 20–30 мин, затем охладить и пропустить через мясорубку. Гусиную печенку также бланшировать в кипящей воде, но в течение 5–6 мин, а

после этого охладить и нарезать тоненькими ломтиками. Подготовленное сырье вымешать, добавив измельченные пряности и взбитые с молоком яйца. Делать это нужно очень осторожно, чтобы кусочки гусиной печенки не раскрошились. Полученным фаршем наполнить кишки или оболочки калибром около 5 см. Концы кишок завязать шпагатом как можно плотнее, полученные батоны опустить в горячую воду и выдерживать 70–80 мин при температуре 80 °С. После этого вынуть колбасу и сразу же охладить в холодной воде.

Свиная нежирная колбаса

2 кг нежирной свинины, 1 яйцо, 5 ст. л. сухих сливок, ⅓ ч. л. розмарина, ⅓ ч. л. базилика, соль, сахар, молотый черный перец, кориандр по вкусу, 5 зубчиков чеснока

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, специи и чеснок и пропустить через мясорубку еще раз. В готовый фарш добавить яйцо и сливки, вымесить, чтобы масса получилась однородной. На пергамент для выпекания ложкой выложить фарш и сформовать батоны длиной около 20 см и в диаметре около 5 см. Свернуть бумагу, придавая батону форму, концы пергамента завязать. Поверх пергамента обернуть колбаски фольгой, тщательно закрутить «хвостики» и положить изделия в слабо кипящую воду на 1,5 ч. Готовые колбаски остудить и положить на 12 ч в холодильник. Затем можно снять фольгу и пергамент и подавать к столу как холодными, так и обжаренными с луком.

Колбаски с грибами и сыром в мультиварке

300 г нежирного свиного фарша, 50 г маринованных шампиньонов, 50 г лука, 3–4 ст. л. тертого твердого сыра, 2 зубчика чеснока, соль, растительное масло, молотый черный и душистый перец по вкусу

Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле и добавить к мясному фаршу. Добавить тертый сыр, пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и тщательно перемешать, чтобы все ингредиенты распределились в фарше равномерно. Оболочку наполнить фаршем, приминая руками, чтобы удалить воздух. Концы оболочки завязать. Колбаски уложить в чашу мультиварки, выставить мощность 800 Вт и режим «Выпечка». Готовить 30 мин. Через 15 мин после начала приготовления процесс остановить, чтобы перевернуть колбаски на другую сторону. Подавать холодными или горячими.

Куриная колбаса с горчицей

2 кг куриного мяса с окорочков без костей, 5 зубчиков чеснока, 150 г зерен горчицы, карри и соль по вкусу

Кожу и жир с окорочков пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а мясо – с крупной. Смешать мясо, жир, соль, специи и измельченный чеснок. Фарш поставить на 2–3 ч в холодильник. Наполнить фаршем оболочки, формуя перекручиванием или с помощью шпагата колбаски длиной 25 см. Уложить колбаски в форму для запекания, проколоть вилкой в нескольких местах и запекать в духовке до готовности, периодически поливая выделившимся соком, бульоном или белым сухим вином.

Колбаса с курицей и свининой

1,5 кг нежирной свинины, 1,5 кг куриных бедер, ½ ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. душистого перца, щепотка перца чили, 40 г нитритной соли, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу

Свинину пропустить через мясорубку. Куриное мясо снять с костей, удалить жир и кости и нарезать кусками со стороной 1 см. Оба вида мяса перемешать, добавить соль, пропущенный через пресс чеснок, смесь специй и добавок и вымешать, чтобы масса стала однородной. Наполнить оболочки получившимся фаршем, приминая его руками, чтобы выдавить воздух. Концы батонов завязать и положить колбасу на 8—10 ч в холодильник. Разогреть духовку до 50 °С и запекать колбасу 2 ч, затем поднять температуру до 80–90 °С и запекать до полной готовности. Термометр должен показывать внутри батона температуру 69–71 °С. Готовую колбасу быстро остудить в холодной проточной воде и подвесить в холодном помещении на просушку на 10–12 часов.

Куриная молочная колбаса

1,6 кг куриного мяса с бедер без костей, 1,4 кг куриного филе, 300–350 мл молока, 30 г соли, 30 г нитритной соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха

Мясо с куриных бедер пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Филе нарезать кубиками со стороной 1 см. Мясо соединить. В сухой емкости смешать специи и добавки, высыпать в фарш и тщательно перемешать. В процессе вымешивания постепенно добавлять молоко, пока фарш не станет вязким и плотным. Наполнить оболочки колбасным фаршем, завязать

концы, проколоть там, где попал воздух, и положить на 10 ч в холодильник. Достать колбасу и выдержать 1 ч при комнатной температуре. Затем запекать в духовке: первый час – при 50 °С, второй – при 75 °С, третий и четвертый до готовности, периодически переворачивая, при температуре 85 °С. Температура внутри колбасы должна составлять 68–70 °С. Готовую колбасу остудить в холодной проточной воде, вытереть полотенцем и на 12 ч положить в холодильник. Подавать холодной и поджаренной.

Кровяная колбаса с гречневой кашей

1 кг мясопродуктов (шкурка со шпика, обрезки мяса, сердце, легкие), 500 мл свиной крови, 1 кг гречневой крупы, 2 ст. л. соли, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого кардамона

Мясопродукты отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Полученным при варке бульоном залить перебранную крупу. На стакан крупы понадобится 250 мл бульона. Сварить кашу почти до готовности. Затем добавить в кашу подготовленную кровь, перемешать и доварить до готовности. Остывшие отварные мясопродукты пропустить через мясорубку, смешать с кашей, добавить соль, пряности и тщательно перемешать или еще раз пропустить через мясорубку. Приготовленным фаршем наполнить оболочки, завязать их концы шпагатом и проколоть в нескольких местах, чтобы они не лопнули при варке. Опустить колбасу в кипящую воду и в зависимости от размера батонов варить 35–60 мин. Такая колбаса не подлежит длительному хранению.

Консервированные колбасы

Зельц

4 кг отварного мяса со свиной головы, 2 кг свиных голеней, 500 мл крепкого бульона, 1 ч. л. молотого перца, 2 молотых бутона гвоздики, щепотка корицы, соль, свиной пузырь

Свиные головы отварить до готовности с солью и специями, снять мясо, нарезать небольшими кусками. Свиные голени посолить, отварить до готовности, удалить кости и пропустить мясо через мясорубку. Смешать мясо со свиных голов и полученный фарш, добавить бульон, наполнить смесью очищенный свиной пузырь. Завязать его с двух сторон нитками, опустить в большую кастрюлю с водой и варить на слабом огне 2,5–4 ч (в зависимости от размеров пузыря). Зельц готов, когда из места прокола вытекает прозрачный бульон. После варки уложить зельц под пресс и оставить в холодном месте, чтобы он полностью застыл. Процесс займет около 10–12 ч. Готовый зельц должен быть плотным. Для длительного консервирования его нужно нарезать кружочками, уложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, в котором он готовился. Стерилизовать банки 2 ч, закатать. Поставить на хранение в прохладное место.

Свиная домашняя колбаса

2 кг жирной свинины, 500 г смальца, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца или смеси перцев, 2 ст. л. соли

Мясо нарезать маленькими кусками по 10–20 г, добавить соль, очищенный и мелко нарезанный чеснок, перец. Полученный фарш уложить в подготовленную оболочку (лучше использовать очищенные толстые кишки). Завязать оболочку с двух сторон, проколоть в нескольких местах, чтобы не лопнула при варке. Положить колбасу в воду и варить на слабом огне до готовности, затем обжарить в смальце со всех сторон. Готовую колбасу уложить в стерильные банки. Смалец растопить на огне, залить кипящим жиром колбасу, накрыть банки крышками, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать.

Колбаса «Панская»

2 кг жирной свинины, 400 г смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. пропущенного через пресс чеснока, 1 ч. л. сахара, соль

по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, специи, тщательно перемешать. Оболочку аккуратно наполнить фаршем – не слишком плотно, чтобы при нагревании она не лопнула. Края оболочки завязать шпагатом. Уложить колбасу в смазанную смальцем форму и поставить в духовку на 30 мин. Затем перевернуть и готовить еще 30 мин. Колбаски горячими разложить в стерильные банки. Смалец растопить, прогреть, залить колбасу. Накрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин. Затем закатать и остудить.

Говяжья колбаса в жире

1,5 кг нежирной говядины, 500 г говядины с жирной прослойкой, 40 г посолочной смеси, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец по вкусу, 1 кг смальца, 1 репчатый лук, 1 морковь

Мясо пропустить через мясорубку, добавить посолочную смесь, пропущенный через пресс чеснок, пряности и тщательно перемешать. Фарш должен быть однородным и в меру вязким. Если он суховат и рассыпается, можно добавить немного воды или сухого белого вина. Наполнить фаршем свиную череву. Колбасу проколоть в нескольких местах и варить вместе с луком и морковью до готовности. Вынуть колбасу, обсушить и прикоптить в течение 30–40 мин при температуре около 70 °С. Уложить в стерильные подготовленные банки. На дно каждой предварительно налить немного растопленного жира. Колбасу залить жиром так, чтобы она была полностью покрыта, а до края банки оставалось не менее 2 см. Банки накрыть крышками, стерилизовать около 2 ч, затем закатать и остудить.

Консервированная домашняя колбаса с луком

1 кг свинины, 300 г лука, 1 зубчик чеснока, 600 г смальца, черный перец горошком, мускатный орех, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать очень мелкими кубиками. Добавить к смеси пропущенный через пресс чеснок и измельченные пряности. Фарш посолить и тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Уложить колбасу в сковороду, наколоть ее в нескольких местах вилкой, чтобы выпустить попавшие при набивке пузырьки воздуха. Поставить сковороду с

колбасой в духовку и запекать с обеих сторон. В подготовленные банки уложить готовую колбасу, залить горячим смальцем с душистым перцем и лавровым листом. Накрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин. Затем закатать и остудить.

Украинская колбаса из смешанного фарша

1 кг смальца или нутряного жира, 1 кг свинины, 1 кг говядины, 300 г лука, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, мускатный орех, сушеный майоран по вкусу

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарезать. Добавить в фарш измельченные чеснок и пряности, посолить и тщательно перемешать. Туго набить фаршем оболочку, перевязать концы шпагатом и проколоть колбасу в нескольких местах иглой, чтобы выпустить оставшийся там воздух. Уложить колбасу на сковороду и запекать в духовке, изредка переворачивая. Жир растопить, добавить перец и лавровый лист по желанию. Готовую горячую колбасу уложить в стерилизованные сухие банки, залить смальцем, накрыть крышкой. Стерилизовать банки около 2 ч, затем закатать. Дать банкам медленно остыть и хранить в холодном помещении.

Копченый утиный рулет в гусином жире

1 кг утиного мяса, 30 г соли, молотый душистый перец, кардамон, гвоздика, молотый черный перец, лавровый лист и розмарин по вкусу, 500–600 г гусиного жира

Приготовить рулет. Мясо натереть посолочной смесью с пряностями, уложить в контейнер, выдержать 3–4 дня. После этого очистить мясо от соли и свернуть в плотные рулеты кожей наружу. Рулеты натереть солью с пряностями, обернуть марлей или уложить в специальную сетку, перевязать шпагатом, сделав петлю для подвешивания. Приготовленные рулеты подвесить в холодном помещении для просушивания на 2–3 дня, а затем коптить в течение 2–3 суток при температуре около 30 °С. После копчения рулеты разложить в стерильные банки. Гусиный жир растопить и прогреть, добавив по желанию лавровый лист и другие специи. Горячим жиром залить рулеты, накрыть крышками. Стерилизовать около 2 ч, затем закатать и дать медленно остыть.

Заключение

Главная задача этой книги – показать вам, что самостоятельно приготовить ароматные копчености, вяленые деликатесы, аппетитные мясные и рыбные консервы, а также вкуснейшие колбасы можно самостоятельно даже в условиях городской квартиры.

Собственноручно изготовленные блюда гораздо вкуснее и нежнее покупных, поскольку вы лично контролируете весь процесс: выбираете самое качественное сырье; используете только те ингредиенты, которые считаете нужными; на свой вкус подбираете специи и приправы и, конечно же, следите за соблюдением всех особенностей технологии их приготовления. Таким образом, даже те, кто соблюдает по тем или иным причинам строгую диету, смогут исключительно для себя приготовить вкусности, которые не купишь в магазине или на рынке.

Желаем приятного аппетита!